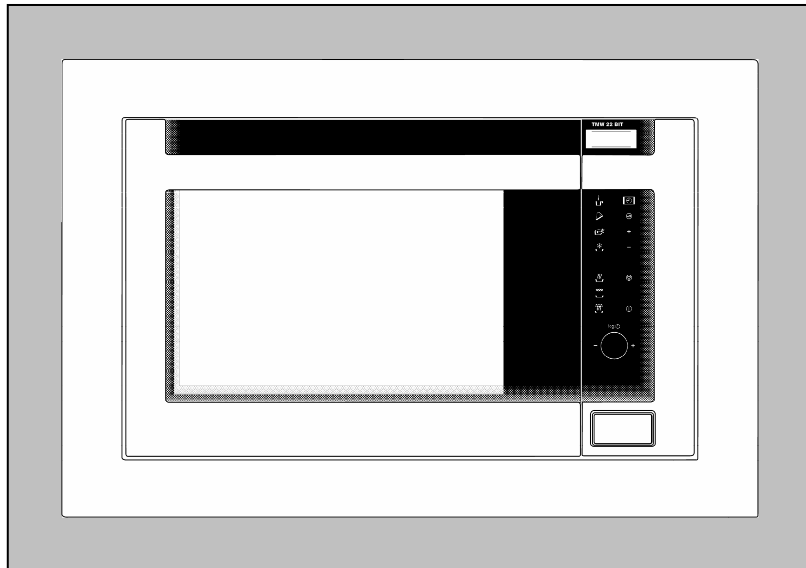
# Manual de Instrucciones
**Microondas**

# Bedienungsanleitung
**Mikrowelle**

# Operation Manual
**Microwave**

# Mode d'Emploi
**Micro-ondes**

# Manual de Instruções
**Microondas**




Teka

# ESPAÑOL

Estimado/a Usuario/a:

Usted ha adquirido un horno Microondas de nuestra marca, lo que sinceramente agradecemos. Estamos seguros que este aparato completo, moderno, funcional y práctico, construido con materiales de primerísima calidad ha de satisfacer plenamente sus necesidades.

Rogamos lea atentamente las instrucciones de este libro y del folleto anexo con lo que obtendrá un mejor resultado en la utilización del aparato.

CONSERVE LA DOCUMENTACIÓN DE ESTE PRODUCTO PARA POSIBLES CONSULTAS FUTURAS

ATENCIÓN

Para beneficiarse de nuestra GARANTÍA, es imprescindible presentar la factura de compra del aparato junto al "Certificado de Garantía" con fecha y sello del establecimiento vendedor.

Sin este requisito la garantía no tendrá validez.

# Índice

# Instrucciones de Montaje

Retire el horno de su embalaje.

Retire todos los materiales de embalaje y accesorios del interior del horno.

Verifique si las siguientes piezas se encuentran en buen estado:

- Puerta y bisagras
- Frente del horno
- Parte interior y exterior del horno

Si encuentra algún defecto en dichas piezas, NO UTILICE EL HORNO. Contacte con su vendedor.

Coloque el horno en una superficie plana y capaz de soportar su peso. El horno deberá quedar alejado de fuentes de calor o vapor (hornos eléctricos, tostadores, etc.).

**Para permitir una buena refrigeración del aparato, se recomienda instalar el horno microondas en un mueble con una abertura en la parte superior (ver folleto de Instrucciones de Instalación adjunto).**

El horno está equipado con manguera de tres cables, dos para la corriente monofásica y uno para la toma de tierra.

El fabricante y el vendedor no se responsabilizan de averías o accidentes personales, causados por el incumplimiento de las instrucciones de instalación.

ATENCION: ESTE HORNO TIENE QUE LLEVAR TOMA DE TIERRA.

# Indicaciones Importantes

**ATENCIÓN: Si la puerta o la junta de la puerta estuvieran dañadas, el horno no debe ser conectado hasta que personal autorizado lo revise y realice las oportunas reparaciones.**

**ATENCIÓN: Es peligroso para el usuario, realizar intervenciones o reparaciones que conlleven la sustitución de cualquier tapa o envolvente de protección contra las microondas. Estas labores deben ser realizadas por un técnico cualificado.**

**ATENCIÓN: Líquidos u otros alimentos no deben ser calentados en recipientes herméticos ya que éstos pueden estallar.**

**ATENCIÓN: Los niños no deben utilizar el horno sin haber sido informados de las instrucciones de uso del mismo y, de este modo, ser capaces de comprender los peligros de un uso incorrecto del aparato.**

Cuando caliente alimentos en recipientes de plástico o de papel, compruebe regularmente el interior del horno para evitar igniciones

Si observa humo, desenchufe el horno y mantenga la puerta cerrada para ahogar las llamas.

Después de calentar biberones o papillas de niños, revuelva el envase y verifique su temperatura antes de ser servido.

Calentar bebidas en el horno puede resultar en la ebullición retrasada de las mismas y por ello se debe manejar con cuidado los recipientes.

Huevos duros y huevos frescos con cáscara no deben ser calentados en el horno ya que pueden reventar.

No coloque ningún utensilio metálico en el interior del horno salvo aquellos que hayan sido fabricados para ser utilizados en el horno.

No caliente líquidos u otros alimentos en recipientes cerrados pues éstos pueden explotar.

Nunca caliente alcohol puro o bebidas alcohólicas. PELIGRO DE INFLAMACIÓN.

En caso de duda, seleccione tiempos cortos para cocinar, calentar y descongelar alimentos en microondas. Con tiempos muy largos, los alimentos podrán quedar muy secos y hasta empezar a arder.

No utilice el horno para otra función que no sea calentar, cocinar o descongelar alimentos.

El horno no deberá funcionar sin su bandeja ni en vacío.

No tape las aberturas de ventilación del horno.

# Descripción del Horno Microondas

## Ventajas del horno Microondas

En la cocina convencional el calor irradiado por las resistencias o quemadores de gas, penetra lentamente en los alimentos, de afuera hacia adentro. Eso hace que exista una gran pérdida de energía en el calentamiento del aire, componentes del horno y recipientes.

En el horno microondas, al contrario el calor se genera en el interior del propio alimento, calentando éste, de dentro hacia afuera. No existen pérdidas de energía, pues el aire, las paredes interiores del horno y los recipientes (cuando son los adecuados), no se calientan por acción de las microondas.

Resumiendo, los hornos de microondas presentan las siguientes ventajas:

1. Economía en tiempo de cocción: en general, reducción de 3/4 del tiempo en relación con la cocción convencional.
2. Descongelación ultra-rápida de alimentos, reduciendo el peligro de aparición de bacterias.
3. Economía de energía.
4. Conservación del valor nutritivo de los alimentos, debido a la reducción del tiempo de cocción.
5. Fácil limpieza.

## Cómo funciona el horno Microondas

En el horno existe una válvula de alta tensión denominada Magnetrón, que convierte la energía eléctrica en energía de microondas. Estas ondas electromagnéticas son canalizadas al interior del horno a través de una guía de onda y distribuidas por un expansor metálico o a través de un plato giratorio.

Dentro del horno las microondas se propagan en todos los sentidos, son reflejadas por las paredes metálicas y penetran uniformemente en los alimentos.

## Por qué motivo se calientan los alimentos

La mayoría de los alimentos contienen agua, cuyas moléculas vibran por acción de las microondas.

La fricción entre las moléculas origina calor, que eleva la temperatura de los alimentos, descongelándolos, cocinándolos y manteniéndolos calientes.

Como el calor se forma en el interior de los alimentos:

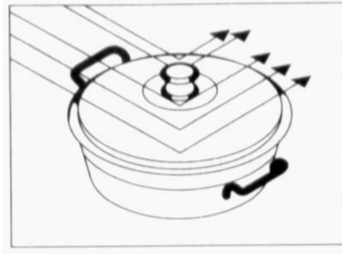
Estos pueden ser cocinados sin / con pocos líquidos o grasas.

Descongelar, calentar o cocinar en el horno microondas es mas rápido que en un horno convencional.

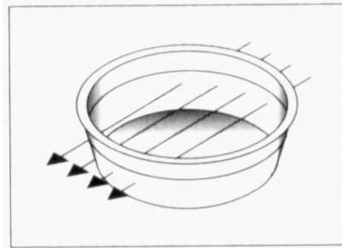
Se conservan las vitaminas y el aroma.

Las microondas pasan a través de porcelana, vidrio, cartón o plástico, pero no atraviesan el metal. Por este motivo, no utilice en el horno microondas recipientes metálicos o que tengan partes metálicas.

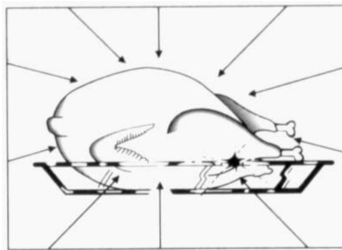
Las microondas son reflejadas por el metal



Pasan a través de porcelana y vidrio



Son absorbidas por los alimentos



# Instrucciones de Funcionamiento

Consulte la figura que aparece en el folleto del anexo y proceda de la siguiente forma:

1. Conecte el horno a una fuente de alimentación apropiada (ver Instrucciones de Instalación).
2. Abra la puerta, presionando el Botón de Apertura (10). En los modelos sin este botón, basta con tirar de la puerta. La luz interior del horno se deberá encender.
3. Coloque el recipiente con los alimentos sobre la bandeja o la rejilla.
4. Seleccione la función y el tiempo de cocción deseados, conforme a lo descrito en los capítulos siguientes.
5. Cierre la puerta y presione la tecla START (15).
6. El horno comenzará a funcionar. La pantalla digital (1) mostrará el tiempo restante de funcionamiento.

NOTA IMPORTANTE

Las teclas del panel de mandos se iluminan para facilitar la programación del horno microondas. Por defecto, las teclas susceptibles de ser accionadas, se mantendrán iluminadas en **rojo**. Cuando se seleccione una de ellas, ésta pasará a ser iluminada en **verde**.

## Función Microondas

| Modo de Proceder | Pantalla (1) |
|---|---|
| **1.** Presione la tecla MICROONDAS (**6**). Esta tecla se iluminará en verde.<br>**2.** Introduzca el tiempo de funcionamiento (por ejemplo 10 minutos), girando el mando ROTATORIO (**9**) en ambos sentidos. | 10:00 |
| **3.** Para alterar el nivel de potencia del microondas, presione las teclas – (**13**) y + (**12**). Si no presiona estas teclas, el horno funcionará por defecto en la máxima potencia.<br>**4.** Presione la tecla START (**15**). El horno comenzará a funcionar. | P 05 |

## Función Grill

| Modo de Proceder | Pantalla (1) |
|---|---|
| **1.** Presione la tecla GRILL (**7**). Esta tecla se iluminará en verde.<br>**2.** Introduzca el tiempo de funcionamiento (por ejemplo 10 minutos), girando el mando ROTATORIO (**9**) en ambos sentidos.<br>**3.** Presione la tecla START (**15**). El horno comenzará a funcionar. | 10:00 |

## Función Microondas + Grill

| Modo de Proceder | Pantalla (1) |
|---|---|
| **1.** Presione las teclas MICROONDAS + GRILL (**8**). Esta tecla se iluminará en verde.<br>**2.** Introduzca el tiempo de funcionamiento (por ejemplo 10 minutos), girando el mando ROTATORIO (**9**) en ambos sentidos. | 10:00 |
| **3.** Para alterar el nivel de potencia del microondas, presione las teclas – (**13**) y + (**12**). Si no presiona estas teclas, el horno funcionará por defecto en la máxima potencia.<br>**4.** Presione la tecla START (**15**). El horno comenzará a funcionar. | P 05 |

## Descongelación por Peso (Automática)

| Modo de Proceder | Pantalla (1) |
|---|---|
| **1.** Presione la tecla DESCONGELACIÓN (**5**). Esta tecla se iluminará en verde.<br>**2.** Introduzca el tipo de alimento, presionando las teclas – (**13**) y + (**12**). Si no presiona estas teclas el horno seleccionará por defecto el tipo de alimento 1. | F 01 |
| **3.** Introduzca el peso del alimento (por ejemplo 1,2 kg) girando el mando ROTATORIO (**9**) en ambos sentidos.<br>**4.** Presione la tecla START (**15**). El horno comenzará a funcionar.<br>**5.** Cuando el horno pare y emita unos pitidos, abra la puerta y revuelva los alimentos. Cierre la puerta de nuevo y presione la tecla START (**15**) para continuar el proceso de descongelación. | 1.2 |

La siguiente tabla describe los diferentes programas de Descongelación por Peso, los respectivos rangos de pesos, rangos de tiempos de descongelación, rangos de tiempos de espera (para permitir una apropiada distribución de la temperatura) y recomendaciones.

| Código | Alimento | Peso | Tiempo de Descongelación | Tiempo de espera | Recomendaciones |
|---|---|---|---|---|---|
| 1 | Carne | 0,1 – 1,5 kg | 4 – 61 min | 20 – 30 min | Cubrir las extremidades más delgadas con papel de aluminio. Voltear cuando suene la señal del horno. |
| 2 | Aves | 0,1 – 1,5 kg | 4 – 61 min | 20 – 30 min | Cubrir las extremidades más delgadas con papel de aluminio. Voltear cuando suene la señal del horno. |
| 3 | Pescado | 0,1 – 1,5 kg | 4 – 63 min | 20 – 30 min | Cubrir las extremidades más delgadas con papel de aluminio. Voltear cuando suene la señal del horno. |
| 4 | Fruta | 0,1 – 0,5 kg | 2 – 13 min | 5 – 10 min | Colocar la fruta en un recipiente de vidrio y cúbrala durante la descongelación y tiempo de espera. |
| 5 | Pan | 0,1 – 0,8 Kg | 2 – 19 min | 5 – 10 min | Colocar el pan sobre la bandeja de vidrio cubierta con paño fino limpio. |

NOTAS IMPORTANTES:

En la función Descongelación por Peso, el peso a introducir es el peso del alimento sin incluir el del recipiente.

Utilice la función Descongelación por Peso solamente para alimentos crudos.

Esta función ofrece mejores resultados si los alimentos están una temperatura de -18°C y si los alimentos pasan directamente del congelador al horno.

Si los alimentos estuvieran a una temperatura superior (porque el congelador no es de 3 estrellas o porque los alimentos estuvieran fuera del congelador más de 20 minutos) el tiempo calculado por el horno resultará demasiado largo y puede haber riesgo de fuego. En estos casos, seleccione un peso inferior al peso real del alimento.

En los casos anteriores, y en alimentos precocinados y congelados, utilice la función Descongelación por Tiempo comenzando con tiempos cortos.

Cuando utilice papel de aluminio para proteger las partes más finas de los alimentos, asegúrese de que no esté en contacto con las paredes del horno para así evitar daños.

## Descongelación por Tiempo (Manual)

| Modo de Proceder | Pantalla (1) |
|---|---|
| **1.** Presione 2 veces la tecla DESCONGELACION (**5**). Esta tecla se iluminará en verde.<br>**2.** Introduzca el tiempo de descongelación (por ejemplo 12 minutos), girando el mando ROTATORIO (**9**) en ambos sentidos.<br>**3.** Presione la tecla START (**15**). El horno comenzará a funcionar.<br>**4.** Cuando el horno pare y emita unos pitidos, abra la puerta y revuelva los alimentos. Cierre la puerta de nuevo y presione la tecla START (**15**) para continuar el proceso de descongelación. | 12:00 |

## Función Especial: BEBIDA

| Modo de Proceder | Pantalla (1) |
|---|---|
| **1.** Coloque la bebida (150ml a 30ml de café, té, agua, leche, etc.) en un recipiente resistente al calor sobre la bandeja.<br>**2.** Presione la tecla Función Especial BEBIDA (**2**). Esta tecla se iluminará en verde.<br>**3.** Puede incrementar el tiempo de esta función en intervalos de 30 segundos presionando sucesivamente la tecla Función Especial BEBIDA (**2**). También lo podrá hacer girando el mando ROTATORIO (**9**) en ambos sentidos.<br>**3.** Presione la tecla START (**15**). El horno comenzará a funcionar. | 1:00 |

## Función Especial: PIZZA

| Modo de Proceder | Pantalla (1) |
|---|---|
| **1.** Espolvoree un poco de harina sobre la bandeja y coloque la pizza directamente sobre la misma.<br>**2.** Presione la tecla Función Especial PIZZA (**3**). Esta tecla se iluminará en verde.<br>**3.** Presione la tecla START (**15**). El horno comenzará a funcionar.<br>**4.** Al final hay un periodo de espera de 2 minutos durante el cual el horno continuará funcionando y la pantalla mostrará el indicador de la función Especial PIZZA parpadeando. | 2:00 |

## Función Especial: POLLO

| Modo de Proceder | Pantalla (1) |
|---|---|
| **1.** Trocear el pollo (400 a 500 g) y colocarlo en un recipiente resistente al calor sobre la bandeja. Añadir aceite, especias, sal y demás ingredientes que se consideren necesarios.<br>**2.** Presione la tecla Función Especial POLLO (**4**). Esta tecla se iluminará en verde.<br>**3.** Presione la tecla START (**15**). El horno comenzará a funcionar.<br>**4.** El tiempo total de preparación es de 30 minutos dividido en 4 períodos de 7,5 minutos. Al final de cada uno de los 3 primeros períodos el horno parará y emitirá unos pitidos. Dé vuelta a los trozos de pollo y presione la tecla START (**15**) para continuar la cocción.<br>**5.** Al final hay un periodo de espera durante el cual el horno continuará funcionando y la pantalla mostrará el indicador de la función Especial POLLO (**4**) parpadeando. | 3:00 |

## Programación del Horno Microondas

Las Funciones Normales (Microondas, Grill, Microondas + Grill, Descongelación por Peso y Descongelación por Tiempo) pueden ser programadas secuencialmente hasta un máximo de 3 funciones.

Por ejemplo, para descongelar por peso 800 g de carne, calentar en Microondas durante 10 minutos a potencia 4 y finalmente usar la función Microondas + Grill durante 8 minutos a potencia 3, se debe proceder de la siguiente forma.

| Modo de Proceder | Pantalla (1) |
|---|---|
| **1.** Presione la tecla DESCONGELACION (**5**). Esta tecla se iluminará en verde.<br>**2.** El tipo de alimento Carne (tipo 1) queda seleccionado por defecto. | F 01 |
| **3.** Introduzca el peso del alimento (0,8 kg) girando el mando ROTATORIO (**9**).<br>**4.** Presione la tecla RELOJ/PROGRAMACION (**11**) para acceder a la programación de la siguiente función. | 0.8 |
| **5.** Presione la tecla MICROONDAS (**6**). Esta tecla se iluminará en verde.<br>**6.** Introduzca el tiempo de funcionamiento (10 minutos), girando el mando ROTATORIO (**9**). | 10:00 |
| **7.** Presione la tecla – (**13**) para alterar el nivel de potencia del microondas al nivel 4.<br>**8.** Presione la tecla RELOJ/PROGRAMACION (**11**) para acceder a la programación de la siguiente función. | P 04 |
| **9.** Presione la tecla MICROONDAS + GRILL (**8**). Esta tecla se iluminará en verde.<br>**10.** Introduzca el tiempo de funcionamiento (8 minutos), girando el botón ROTATORIO (**9**). | 8:00 |
| **11.** Presione 2 veces la tecla – (**13**) para alterar el valor del nivel de potencia del microondas al nivel 3.<br>**12.** Presione la tecla START (**15**). El horno comenzará a funcionar.<br>**13.** Cuando el horno pare y emita unos pitidos, abra la puerta y revuelva los alimentos. Cierre la puerta de nuevo y presione la tecla START (15). | P 03 |

## Durante el funcionamiento ...

Puede abrir la porta del horno en cualquier momento durante la cocción de los alimentos, en este caso:

SE INTERRUMPE INMEDIATAMENTE LA PRODUCCIÓN DE MICROONDAS;

El Grill se desconecta, manteniéndose a alta temperatura;

El Temporizador parará automáticamente, indicando el tiempo de funcionamiento restante.

Podrá en tanto, si lo desea:

Remover o agitar los alimentos, para mejorar la uniformidad de la cocción;

Ajustar el nivel de potencia de microondas presionando las teclas – (13) o + (12);

Seleccionar otra función, presionando las teclas de Función (2, 3, 4, 5, 6, 7 u 8);

Ajustar el tiempo de funcionamiento restante, girando el mando ROTATORIO (9).

Cierre nuevamente la puerta y presione la tecla START (15). El horno comenzará nuevamente a funcionar.

## Interrupción del Funcionamiento

Para parar el funcionamiento del horno antes de concluir el tiempo programado, presione la tecla STOP (14) o abra la puerta.

Si no pretende continuar el calentamiento de los alimentos, cierre la puerta y presione nuevamente la tecla STOP (14). El horno pita y la Pantalla (1) muestra el Reloj.

Al final del tiempo de funcionamiento, el horno parará, emitiendo 3 señales sonoras y la Pantalla (1) mostrará la palabra "End". Las señales sonoras se repetirán cada 30 segundos hasta que se abra la puerta del horno o se presione la tecla STOP (14).

## Ahorro de Energía

Este microondas dispone de un modo especial de ahorro de energía que se activa automáticamente al final de 10 minutos de inactividad.

En el modo de ahorro de energía, todas las teclas del panel se apagan mostrando el display (1) la hora.

Esta función se desactiva automáticamente cuando el usuario presiona una tecla de función.

El modo de ahorro de energía también se activa presionando el mando ROTATORIO (9) hasta llevarlo a su posición interior. En esta posición, las teclas se mantienen apagadas, el teclado desactivado y el display (1) muestra la hora.

Para conectar de nuevo el microondas, basta presionar nuevamente el mando ROTATORIO (9) llevándolo a su posición exterior.

## Ajustar el Reloj

| Modo de Proceder | Pantalla (1) |
|---|---|
| **1.** Presionar la tecla RELOJ (**11**) hasta que los dígitos parpadeen.<br>**2.** Introducir el valor de la hora girando el mando ROTATORIO (**9**) en cualquiera de los dos sentidos.<br>**3.** Presionar la tecla RELOJ (**11**) nuevamente para ajustar el valor de los minutos.<br>**4.** Introducir el valor de los minutos girando el mando ROTATORIO (**9**) en cualquiera de los dos sentidos.<br>**5.** Presionar la tecla RELOJ (**11**) para terminar. | 24:00 |

## Bloqueo de Seguridad

| Modo de Proceder | Pantalla (1) |
|---|---|
| **1.** El funcionamiento del horno puede ser bloqueado (por ejemplo, para evitar su utilización por niños) presionando la tecla STOP (**14**) durante 3 segundos. Al final de este tiempo, se emite una señal sonora. La Pantalla (**1**) mostrará 4 líneas y el horno se bloqueará. | - -:- - |
| **2.** Puede visualizar el Reloj en cualquier momento presionando brevemente la tecla START (15). | 24:00 |
| **3.** Para desbloquear el horno, presione la tecla START (**15**) durante 3 segundos. Al final de este tiempo, se emite una señal sonora y la Pantalla (**1**) volverá a presentar el Reloj. | 24:00 |

# Consejos para la Correcta Utilización del Horno

## Funcionamiento en Microondas

Antes de utilizar cualquier recipiente, verifique si es el adecuado para hornos microondas (VER CONSEJOS PARA LA UTILIZACION DE RECIPIENTES).

Haga siempre un corte en la cáscara de los alimentos antes de cocinarlos.

Cuando caliente líquidos, colóquelos en un recipiente de boca ancha, con el fin de que se produzca la adecuada evaporación.

Recuerde que en microondas:

1. Cuanto mayor sea la cantidad de alimentos, mayor será el tiempo necesario para cocinarlos.
2. Cuanto más baja sea la temperatura de los alimentos, mayor será el tiempo necesario para cocinarlos.
3. Los alimentos menos densos se preparan más rápidamente.
4. Una distribución perfecta de los alimentos en la base del horno garantiza una mejor uniformidad de cocción. Disponiendo los alimentos más densos en un anillo exterior y los menos densos en el centro del plato, se pueden cocinar varios tipos de alimentos simultáneamente.
5. Los alimentos deben dejarse reposar antes de servirlos, lo que mejora su cocción, ya que una vez que se ha desconectado el horno, los alimentos continúan cociendo durante unos segundos.
6. Tapando los alimentos se consigue acortar el tiempo de cocción y retener los líquidos (los alimentos no se deshidratan). Las tapas deben ser de material transparente a las microondas, y deberán tener una pequeña salida para el vapor.

## Funcionamiento del Grill

Para conseguir un mejor rendimiento del Grill, utilice la parrilla que va incluida en el aparato.

**No coloque la parrilla en contacto con las superficies metálicas de la cavidad ya que se puede producir un arco eléctrico y por tanto daños en el horno.**

NOTAS IMPORTANTES:

1. Durante la primera utilización del grill es normal la liberación de humos y olores debidos a los aceites utilizados en el proceso de fabricación
2. Después de las primeras utilizaciones del grill es normal que el área perforada que protege las resistencias del grill se deforme y adquiera color dorado. Esto es debido a las elevadas temperaturas que alcanza el grill durante su funcionamiento.
3. El cristal de la puerta alcanza altas temperaturas durante el funcionamiento del Grill. Por esa razón, el horno debe ser instalado a una altura del suelo no inferior a 80 cm., DE MODO QUE SE MANTENGA ALEJADO DEL ALCANCE DE LOS NIÑOS.
4. Durante el funcionamiento del Grill, las paredes de la cavidad del horno y el Grill estarán muy calientes. Se recomienda el uso de guantes de cocinar.
5. Durante el funcionamiento prolongado del grill es normal que las resistencias se apaguen por periodos cortos de tiempo debido a la actuación del limitador de temperatura de seguridad.
6. No utilice recipientes plásticos o de otros materiales poco resistentes a la temperatura, puesto que pueden destruirse debido a las altas temperaturas alcanzadas por el grill.

# Consejos para la Utilización de Recipientes

## Metal

No utilice en el horno microondas recipientes de metal (latas, etc.), embalajes en hoja de aluminio, cucharas, tenedores, cuchillos, etc. El metal refleja las microondas y los alimentos no se calientan.

Los alimentos deben ser retirados de sus embalajes de hoja de aluminio y colocados en recipientes adecuados para los microondas. Como las microondas no atraviesan la hoja de aluminio, los alimentos solamente se calientan por encima. Utilizando el recipiente adecuado, el calor será distribuido uniformemente por los alimentos.

EXCEPCIONES

Para conseguir descongelar o cocinar uniformemente piezas de carne de tamaños irregulares se aconseja tapar las partes más finas con hoja de aluminio. La hoja de aluminio deberá estar alejada como mínimo 2 cm de las paredes del horno; caso contrario, podría producirse un arco eléctrico.

Se pueden utilizar pinchos de metal, pero tendrán que ser más pequeños que la pieza de carne.

## Vidrio

Pueden ser utilizados todos los recipientes de vidrio (cristal) que soporten temperaturas elevadas.

El cristal contiene un cierto porcentaje de cromo pudiendo agrietarse si el tiempo de cocción es prolongado. Lo mismo puede ocurrir a recipientes de vidrio con rebordes recortados.

## Porcelana

La porcelana podrá utilizarse en el horno microondas pero no deberá tener dibujo alguno. En el interior de los dibujos pueden depositarse humedades que, por acción de las microondas pueden provocar un aumento de presión, seguido de la destrucción del dibujo.

## Recipientes de Barro Vitrificado

Este tipo de recipientes pueden alcanzar altas temperaturas durante la cocción.

La vajilla de barro vitrificado con pintura puede ser utilizada en el horno microondas si la pintura está por debajo de la capa vitrificada.

Algunos cristales y colores contienen sustancias metálicas. Las vajillas con este tipo de cristales y colores no deberán ser utilizadas en el horno de microondas pues pueden quedar dañadas.

Los recipientes con baños de oro o plateado pueden ennegrecerse por acción de las microondas.

## Plásticos

La vajilla de material plástico deberá ser resistente a temperaturas de, al menos, 180°C. En caso contrario, ésta podría deformarse. La vajilla de MELAMINA no es adecuada para el horno microondas, pues se calienta en exceso.

Para calentar o cocinar alimentos en bolsas de plástico, éstos deberán ser perforados para que el vapor pueda salir, lo que evitará que la bolsa pueda reventarse.

## Madera

No deben ser utilizados recipientes de madera en el horno. La madera contiene moléculas de agua que se evaporan por acción de las microondas agrietando el recipiente.

## Prueba de Vajillas

Para comprobar si una vajilla de cristal, barro o porcelana es adecuada para su utilización en el horno microondas, realice la siguiente comprobación:

1. Coloque el recipiente vacío junto a un vaso con agua, en el interior del horno;
2. Cierre la puerta;
3. Seleccione la función Microondas a la potencia máxima;
4. Ajuste el tiempo de funcionamiento para 1 minuto.

**Observaciones:** El horno empieza a funcionar.

Si durante el funcionamiento escuchase ruidos acompañados de chispas, desconecte inmediatamente el aparato.

La vajilla que tenga este comportamiento, o la que al ser retirada del horno microondas esté muy caliente, no es apropiada para su utilización en microondas.

EXCEPCIONES:

Los recipientes de barro cristalizado contienen muchas moléculas de agua, por eso se calientan bastante. No obstante, pueden ser utilizados en microondas.

En caso de duda, contacte con el vendedor de la vajilla y asegúrese de que es apropiada para el microondas.

## Tapas

Se aconseja la utilización de tapas de cristal o de plástico porque:

1. Impiden la excesiva salida de vapores, principalmente en cocciones largas.
2. Acelera el proceso de calentamiento de los alimentos.
3. Impide que los alimentos se sequen.
4. Impide que se pierda el aroma.

Las tapas deberán tener orificios para evitar la presión. La película de plástico deberá ser perforada.

Los biberones, potitos de comida para bebés, y otros recipientes similares, deberán ser calentados sin tapa. En caso contrario, podrían reventar

# Mantenimiento del Horno

## Limpieza

Asegúrese que EL ENCHUFE ESTA DESCONECTADO DE LA CORRIENTE ANTES DE LIMPIAR EL HORNO.

NO UTILICE PRODUCTOS DE LIMPIEZA ABRASIVOS.

EXTERIOR

1. Limpie la superficie exterior con detergente neutro, agua tibia, y seque con un paño húmedo.
2. Evite que entre agua en los orificios de ventilación del horno.

INTERIOR

1. Limpie las paredes del horno después de cada uso un paño húmedo.
2. Evite que el agua entre en los orificios de la cavidad.
3. Si después de cocinar se observa que la cavidad del horno está muy sucia, coloque un vaso con agua sobre la bandeja y conecte el horno durante 4 minutos en la potencia máxima. El vapor liberado ablandará la suciedad, que podrá retirarse fácilmente con un paño suave.
4. La bandeja puede lavarse normalmente con detergente para vajillas o en el lavavajillas.

PUERTA, JUNTA DE LA PUERTA Y FRENTE DEL HORNO

1. **Estas zonas deberán estar siempre bien limpias, especialmente las superficies de contacto entre la puerta y el frente del horno, para evitar fugas de las microondas.**
2. Utilice detergente neutro, agua tibia y seque con un paño suave.

## Sustitución de la Lámpara

En algunos modelos la lámpara puede ser sustituida por el usuario, disponiendo el horno para ello de una tapa situada en el lado izquierdo.

Para sustituir la lámpara proceda de la siguiente manera:

1. Desconecte el horno de la toma de corriente.
2. Retire la tapa del compartimiento de la lámpara.
3. Sustituya la lámpara por una nueva de 25 W.
4. Coloque la tapa de nuevo.

**ATENCION: En los modelos que no disponen de tapa para sustituir la lámpara, esta operación debe ser realizada por el Servicio de Asistencia Técnica ya que se precisan herramientas especiales.**

# Servicio de Asistencia Técnica (S.A.T.)

## Resolución de Problemas

Las reparaciones o intervenciones efectuadas por personal no perteneciente al S.A.T. pueden originar situaciones peligrosas.

**Cualquier tipo de reparación o intervención deberá ser efectuada por el fabricante, personal cualificado del S.A.T. Oficial o un agente autorizado.**

Si detecta alguna anomalía en el horno, antes de contactar con el S.A.T., efectúe las siguientes verificaciones:

1. Compruebe si el enchufe está conectado a la red, y si el horno tiene energía (conecte otro electrodoméstico a ese enchufe y verifique si funciona).
2. Si la lámpara del horno se enciende pero los alimentos no se calientan, compruebe que la puerta esté bien cerrada (si la puerta no cierra correctamente no se producirán microondas).

## Sustitución del Cable de Alimentación

Si el cable de alimentación se encuentra dañado, éste debe ser sustituido por el fabricante, agentes autorizados o técnicos cualificados del Servicio de Asistencia Técnica ya que se precisan herramientas especiales.

# DEUTSCH

Verehrter Kunde,

zunächst möchten wir Ihnen dafür danken, dass Sie unserem Produkt den Vorzug gegeben haben. Wir sind sicher, dass dieses moderne und praktische Mikrowellengerät, das aus hochqualitativen Materialien hergestellt wurde, Ihre Erwartungen erfüllen wird. Wir bitten Sie um die aufmerksame Lektüre der Anweisungen in diesem Heft und im beigefügten Faltblatt, damit Sie beim Gebrauch Ihres Mikrowellengerätes beste Resultate erzielen.

BEWAHREN SIE DIESE UNTERLAGEN FÜR SPÄTERES NACHSCHLAGEN AUF

ZU IHRER BEACHTUNG

Wenn Sie unsere Garantieleistungen beanspruchen möchten, sollten Sie uns bitte das “Garantiezertifikat” zusenden und im Falle einer Anforderung des Technischen Kundendienstes den Kaufbeleg mit Datum und Stempel des Verkäufers vorlegen.

Ohne diese Vorkehrungen besitzt die Garantie keine Gültigkeit.

# Inhaltsverzeichnis

# Installationsanleitung

Entfernen Sie die Verpackung und nehmen Sie die Zubehörteile aus dem Garraum heraus.

Überprüfen Sie den einwandfreien Zustand folgender Teile:

Tür und Scharniere

Gerätefront

Innen- und Außenflächen des Gerätes

Sollten Sie einen Defekt an einem dieser Teile feststellen, BENUTZEN SIE DAS GERÄT NICHT und suchen Sie Ihren Verkäufer auf.

Stellen Sie das Gerät auf eine ebene und gewichtsstabile Oberfläche.

Zur Gewährleistung einer guten Kühlung des Geräts wird empfohlen, den Mikrowellenherd in ein Küchenmöbel mit einer Öffnung auf der Oberseite einzubauen (siehe die beiliegende Einbauanweisung).

Achten Sie darauf, dass das Gerät in einem ausreichenden Sicherheitsabstand zu elektrischen und dampfabgebenden Geräten steht (z.B. Elektroherde, Toaster usw.).

Das Gerät ist mit einem Elektrokabel und einem Stecker für Einphasenstrom ausgestattet und darf nur an eine GEERDETE Steckdose angeschlossen werden.

Fabrikant und Händler lassen Beanstandungen im Störungsfall oder bei Personen-Unfallmeldungen nicht gelten, wenn diese auf die Nichtbeachtung der Installationsanleitung zurückzuführen sind.

ACHTUNG: DER HERD DARF NUR AN GEERDETE STECKDOSEN ANGESCHLOSSEN WERDEN.

# Wichtige Hinweise

**WICHTIG: Treten an der Tür bzw. an den Scharnieren Beschädigungen auf, darf das Gerät erst wieder nach der Reparatur durch einen Elektrofachmann in Betrieb genommen werden. Dasselbe gilt auch für Reparaturen, bei denen eine Schutzvorrichtung entfernt werden muss, die vor der direkten Einwirkung der Mikrowellen schützt.**

**ACHTUNG: Flüssigkeiten und feste Lebensmittel dürfen nicht in luftdicht verschlossenen Behältnissen erwärmt werden, da sonst Explosionsgefahr besteht.**

**ACHTUNG: Kinder dürfen den Herd nur dann unbeaufsichtigt benutzen, wenn sie hinreichend Anweisungen zur sicheren Bedienung des Geräts erhalten haben und auch um die Gefahren bei unsachgemäßer Handhabung wissen.**

Beim Erwärmen von Gargut in Behältnissen aus Kunststoff oder Karton: angesichts der bestehenden Entflammungsgefahr öfter eine Kontrolle durchführen.

Bei Rauchentwicklung das Mikrowellengerät ausschalten bzw. den Stecker aus der Steckdose herausziehen und die Tür zum Ersticken der Flammen geschlossen halten.

Zur Vermeidung von Verbrennungen Babyflaschen und Behältnisse mit Babynahrung nach dem Erwärmen schütteln, bzw. den Inhalt umrühren und die Temperatur prüfen, bevor Sie das Baby füttern.

Das Erwärmen von Getränken im Mikrowellengerät kann bei Erreichen der Höchsttemperatur zum plötzlichen Hochspritzen führen. Daher ist bei der Handhabung des Behältnisses größte Vorsicht geboten.

Rohe sowie bereits abgekochte Eier dürfen nicht im Mikrowellengerät erwärmt werden, da sie platzen können.

Mit Ausnahme der mit dem Gerät mitgelieferten und dafür geeigneten Metallteile dürfen keine Metallgegenstände in den Garraum gestellt werden.

Flüssigkeiten und feste Speisen dürfen nicht in zugedeckten Behältnissen erwärmt werden, da sonst Explosionsgefahr besteht.

Reiner Alkohol bzw. alkoholhaltige Getränke nicht im Mikrowellengerät erhitzen. ES BESTEHT ENTZÜNDUNGSGEFAHR.

Programmieren Sie im Zweifelsfalle eine kurze Zeitdauer für das Garen, Erwärmen oder Auftauen von Speisen mit Mikrowelle. Bei sehr langen Garzeiten können die Lebensmittel sehr trocken werden oder sogar brennen.

Benutzen Sie das Gerät ausschließlich zum Erwärmen, Garen oder Auftauen von Speisen.

Das Gerät darf nicht ohne den Einsatz (Drehteller) bzw. leer in Betrieb genommen werden.

Die Lüftungsöffnungen des Gerätes dürfen nicht bedeckt sein.

# Beschreibung des Mikrowellengerätes

## Die Vorteile eines Mikrowellengerätes

In einem herkömmlichen Herd durchdringt die von Widerständen oder Gasbrennern ausgestrahlte Wärme die Speisen langsam von außen nach innen. Daher entstehen große Energieverluste, weil die Luft, Geräteteile und die Behältnisse miterwärmt werden.

Im Gegensatz dazu wird im Mikrowellengerät die Wärme in den Speisen selbst erzeugt, d.h. die Wärme breitet sich von innen nach außen aus. Es entstehen keine Energieverluste, denn die Mikrowellen geben keine Energie an die Luft, die Garraumwände und die Behältnisse (falls mikrowellengeeignet) ab, d.h. die genannten Elemente werden nicht miterhitzt.

Die Vorteile im Überblick:

1. Zeitersparnis; im allgemeinen wird die Garzeit im Verhältnis zur herkömmlichen Zubereitung um 3/4 reduziert.
2. Superschnelles Auftauen von Speisen, das verringert die Gefahr von Bakterienbildung.
3. Energieeinsparung
4. Aufgrund der verkürzten Garzeit bleiben die Nährstoffe in den Lebensmitteln erhalten.
5. Einfach in der Reinigung.

## Funktionsweise des Mikrowellengerätes

Im Mikrowellengerät befindet sich ein Hochspannungsventil, das als MAGNETRON bezeichnet wird. Es wandelt elektrische Energie in Mikrowellen um. Die elektromagnetischen Wellen werden durch einen Wellenleiter in den Garraum geleitet und breiten sich durch einen Metallverteiler oder einen Drehteller aus.

Im Garraum breiten sich die Mikrowellen in alle Richtungen aus und werden von den Metallwänden reflektiert, d.h. das Gargut wird gleichmäßig erhitzt.

## Garen mit Mikrowelle: Wärmeerzeugung

Lebensmittel enthalten mehrheitlich Wasser, dessen Moleküle durch Einwirkung der Mikrowellen in Schwingung geraten.

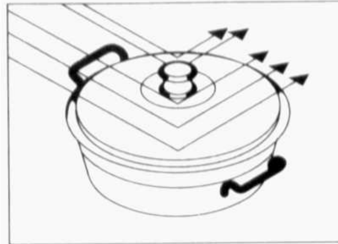
Die Reibung der Moleküle erzeugt Wärme, die für das Ansteigen der Temperatur in den Lebensmitteln sorgt. Jenachdem dient dieser Vorgang zum Auftauen, Garen oder Warmhalten von Speisen.

Aufgrund der Wärmeverbreitung in den Lebensmitteln ergeben sich folgende Vorteile:

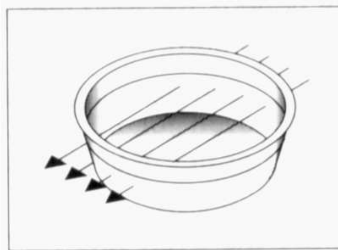
- die Speisen benötigen für den Garvorgang keine bzw. nur wenig Flüssigkeit oder Fett;
- im Vergleich zum herkömmlichen Herd: kürzere Zeitvorgaben für das Auftauen, Erwärmen und Garen im Mikrowellengerät;
- Vitamine, Mineral- und Nährstoffe bleiben weitgehendst erhalten;
- die natürliche Farbe und das Aroma gehen nicht verloren.

Die Mikrowellen durchdringen Porzellan, Glas, Pappe und Kunststoff, aber kein Metall. Benutzen Sie daher keine Metallbehälter oder Behälter mit Metallkomponenten.

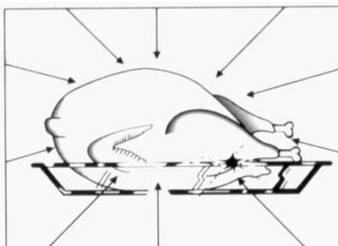
Die Mikrowellen werden vom Metall reflektiert



... durchdringen Glas und Porzellan



... werden von den Lebensmitteln absorbiert.



# Bedienungsanleitung

Ziehen Sie die Abbildung im Anhang heran und gehen Sie wie folgt vor:

1. Schliessen Sie den Herd an eine geeignete Steckdose an (siehe die Hinweise zum Anschluss).
2. Öffnen Sie die Tür, betätigen Sie hierzu die Öffnungstaste (**10**). Bei Ausführungen ohne diese Taste ziehen Sie einfach an der Tür. Die Innenbeleuchtung des Herds muss sich einschalten.
3. Stellen Sie das Gefäss mit den Speisen auf die Schale oder das Gitter.
4. Wählen Sie die gewünschte Funktion und Garzeit entsprechend der Beschreibung in den nachstehenden Abschnitten.
5. Schliessen Sie die Tür und drücken Sie die Taste START (**15**).
6. Der Herd wird damit in Betrieb gesetzt. Auf dem digitalen Display (**1**) wird die verbleibende Funktionsdauer angezeigt.

WICHTIGER HINWEIS

Die Tasten der Bedienelementeleiste sind zur Erleichterung der Programmierung beleuchtet. Alle Tasten, die betätigt werden können, sind **rot** beleuchtet. Wird eine davon betätigt, wechselt die Farbe auf **grün**.

## Funktion Mikrowelle

| Vorgehen | Bildschirm (1) |
|---|---|
| **1.** Betätigen Sie die Taste MIKROWELLE (**6**). Diese Taste leuchtet jetzt grün.<br>**2.** Geben Sie die Funktionsdauer (zum Beispiel 10 Minuten) ein, indem Sie den DREHKNOPF (**9**) in eine der beiden Richtungen drehen. | 10:00 |
| **3.** Zur Veränderung der Leistung der Mikrowelle betätigen Sie die Tasten - (**13**) und + (**12**). Ohne Betätigung dieser Tasten arbeitet der Herd mit maximaler Leistung.<br>**4.** Betätigen Sie die Taste START (**15**). Der Herd wird damit in Betrieb gesetzt. | P 05 |

## Funktion Grill

| Vorgehen | Bildschirm (1) |
|---|---|
| **1.** Betätigen Sie die Taste GRILL (**7**). Diese Taste leuchtet jetzt grün.<br>**2.** Geben Sie die Funktionsdauer (zum Beispiel 10 Minuten) ein, indem Sie den DREHKNOPF (**9**) in eine der beiden Richtungen drehen.<br>**3.** Betätigen Sie die Taste START (**15**). Der Herd wird damit in Betrieb gesetzt. | 10:00 |

## Funktion Mikrowelle + Grill

| Vorgehen | Bildschirm (1) |
|---|---|
| **1.** Betätigen Sie die Taste MIKROWELLE + GRILL (**8**). Diese Taste leuchtet jetzt grün.<br>**2.** Geben Sie die Funktionsdauer (zum Beispiel 10 Minuten) ein, indem Sie den DREHKNOPF (**9**) in eine der beiden Richtungen drehen. | 10:00 |
| **3.** Zur Veränderung der Leistung der Mikrowelle betätigen Sie die Tasten - (**13**) und + (**12**). Ohne Betätigung dieser Tasten arbeitet der Herd mit maximaler Leistung.<br>**4.** Betätigen Sie die Taste START (**15**). Der Herd wird damit in Betrieb gesetzt. | P 05 |

## Auftauen nach Gewicht (Automatisch)

| Vorgehen | Bildschirm (1) |
|---|---|
| **1.** Betätigen Sie die Taste AUFTAUEN (**5**). Diese Taste leuchtet jetzt grün.<br>**2.** Geben Sie die Speisenart ein, betätigen Sie hierzu die Tasten - (**13**) und + (**12**). Ohne Betätigung dieser Tasten wählt der Herd die Speisenart 1. | F 01 |
| **3.** Geben Sie das Gewicht (zum Beispiel 1,2 kg) ein, indem Sie den DREHKNOPF (**9**) in eine der beiden Richtungen drehen.<br>**4.** Betätigen Sie die Taste START (**15**). Der Herd wird damit in Betrieb gesetzt.<br>**5.** Wenn der Herd ein akustisches Signal abgibt, öffnen Sie die Tür und drehen Sie die Speisen um. Schliessen Sie die Tür und betätigen Sie die Taste START (**15**), um das Auftauen fortzusetzen. | 1.2 |

In der nachstehenden Tabelle sind die einzelnen Programme zum Auftauen nach Gewicht beschrieben mit den entsprechenden Gewichten, Zeiten für das Auftauen, Wartezeiten (damit sich die Wärme gleichmässig verteilt) und Empfehlungen.

| Code | Speisenart | Gewicht | Auftauzeit | Wartezeit | Empfehlungen |
|---|---|---|---|---|---|
| 1 | Fleisch | 0,1 – 1,5 kg | 4 – 61 min | 20 – 30 min | Die dünnsten Teile mit Alufolie abdecken. Umdrehen, wenn das Signal ertönt. |
| 2 | Geflügel | 0,1 – 1,5 kg | 4 – 61 min | 20 – 30 min | Die dünnsten Teile mit Alufolie abdecken Umdrehen, wenn das Signal ertönt. |
| 3 | Fisch | 0,1 – 1,5 kg | 4 – 63 min | 20 – 30 min | Die dünnsten Teile mit Alufolie abdecken Umdrehen, wenn das Signal ertönt. |
| 4 | Obst | 0,1 -0,5 kg | 2 – 13 min | 5 – 10 min | Das Obst in ein Glasgefäss geben und während des Auftauens und der Wartezeit abdecken. |
| 5 | Brot | 0,1 –0,8 Kg | 2 – 19 min | 5 – 10 min | Das Brot auf die Glasschale legen und mit einem sauberen Tuch abdecken. |

WICHTIGE HINWEISE:

In der Funktion Auftauen nach Gewicht das Gewicht der Nahrungsmittel ohne Gefäss eingeben.

Die Funktion Auftauen nach Gewicht nur für rohe Lebensmittel verwenden.

Mit dieser Funktion werden die besten Ergebnisse erreicht, wenn die Nahrungsmittel eine Temperatur von -18°C haben und direkt aus dem Gefrierschrank in den Herd gegeben werden.

Ist die Temperatur der Nahrungsmittel höher (kein Dreistern-Gefrierschrank oder die Nahrungsmittel wurden vor mehr als 20 Minuten aus dem Gefrierschrank entnommen), ist die vom Herd berechnete Zeit zu lang und es kann zu Schäden kommen. Stellen Sie in diesem Fall ein geringeres als das tatsächliche Gewicht ein.

Benutzen Sie in den vorgenannten Fällen und bei tiefgefrorenen Halbfertiggerichten die Funktion Auftauen nach Zeit und beginnen Sie mit kurzen Zeiten.

Wenn Sie Alufolie zum Schutz empfindlicher Teile der Nahrungsmittel benutzen, achten Sie bitte darauf, dass diese nicht mit den Wänden des Herds in Berührung kommt, um Schäden zu vermeiden.

## Auftauen nach Zeit (manuell)

| Vorgehen | Bildschirm (1) |
|---|---|
| **1.** Betätigen Sie die Taste AUFTAUEN (**5**) zweimal. Diese Taste leuchtet jetzt grün.<br>**2.** Geben Sie die Zeit für das Auftauen (zum Beispiel 12 Minuten) ein, indem Sie den DREHKNOPF (**9**) in eine der beiden Richtungen drehen.<br>**3.** Betätigen Sie die Taste START (**15**). Der Herd wird damit in Betrieb gesetzt.<br>**4.** Wenn der Herd ein akustisches Signal abgibt, öffnen Sie die Tür und drehen Sie die Speisen um. Schliessen Sie die Tür erneut und betätigen Sie die Taste START (**15**), um das Auftauen fortzusetzen. | 12:00 |

## Sonderfunktion: GETRÄNKE

| Vorgehen | Bildschirm (1) |
|---|---|
| **1.** Stellen Sie das Getränk (150 ml bis 30 ml Kaffee, Tee, Wasser, Milch usw.) in einem wärmebeständigen Gefäss auf die Schale.<br>**2.** Betätigen Sie die Taste für die Sonderfunktion GETRÄNKE (**2**). Diese Taste leuchtet jetzt grün.<br>**3.** Sie können die Zeit in Schritten zu 30 s erhöhen, indem Sie die Taste für die Sonderfunktion GETRÄNKE (**2**) erneut betätigen. Sie können die Einstellung ebenfalls am DREHKNOPF (**9**) vornehmen.<br>**4.** Betätigen Sie die Taste START (**15**). Der Herd wird damit in Betrieb gesetzt. | 1:00 |

## Sonderfunktion: PIZZA

| Vorgehen | Bildschirm (1) |
|---|---|
| **1.** Stäuben Sie etwas Mehl auf die Schale und legen Sie die Pizza direkt darauf.<br>**2.** Betätigen Sie die Taste für die Sonderfunktion PIZZA (**3**). Diese Taste leuchtet jetzt grün.<br>**3.** Betätigen Sie die Taste START (**15**). Der Herd wird damit in Betrieb gesetzt.<br>**4.** Zum Schluss wird eine Wartezeit von 2 Minuten durchlaufen, der Herd ist weiterhin in Betrieb und auf dem Display wird die Sonderfunktion PIZZA blinkend dargestellt. | 2:00 |

## Sonderfunktion: HÄHNCHEN

| Vorgehen | Bildschirm (1) |
|---|---|
| **1.** Das Hähnchen in Stücke teilen (400 bis 500 g) und in einem wärmebeständigen Gefäss auf die Schale stellen. Öl, Gewürze, Salz und sonstige gewünschte Zutaten hinzugeben.<br>**2.** Betätigen Sie die Taste für die Sonderfunktion HÄHNCHEN (**4**). Diese Taste leuchtet jetzt grün.<br>**3.** Betätigen Sie die Taste START (**15**). Der Herd wird damit in Betrieb gesetzt.<br>**4.** Die gesamte Zubereitungsdauer beträgt 30 Minuten und ist in vier Abschnitte zu 7,5 Minuten unterteilt. Am Ende jedes der ersten drei Abschnitte hält der Herd an und gibt ein akustisches Signal ab. Drehen Sie die einzelnen Stücke um und betätigen Sie die Taste START (**15**), um die Zubereitung fortzusetzen.<br>**5.** Zum Schluss wird eine Wartezeit durchlaufen, der Herd ist weiterhin in Betrieb und auf dem Display wird die Sonderfunktion HÄHNCHEN (**4**) blinkend dargestellt. | 3:00 |

## Programmierung des Mikrowellenherds

Die normalen Funktionen (Mikrowelle, Grill, Mikrowelle + Grill, Abtauen nach Gewicht und Abtauen nach Zeit) können nacheinander programmiert werden, es sind maximal 3 Funktionen möglich.

Zum Beispiel für das Auftauen von 800 g Fleisch, 10 Minuten Garen im Mikrowellenherd mit Leistung 4 und abschliessender Nutzung der Funktion Mikrowelle + Grill für 8 Minuten mit Leistung 3 wie folgt vorgehen:

| Vorgehen | Bildschirm (1) |
|---|---|
| **1.** Betätigen Sie die Taste AUFTAUEN (**5**). Diese Taste leuchtet jetzt grün.<br>**2.** Die Nahrungsmittelart Fleisch (Typ 1) ist bereits aktiviert. | F 01 |
| **3.** Stellen Sie das Gewicht (0,8 kg) durch Drehen des KNOPFS (**9**) ein.<br>**4.** Betätigen Sie die Taste UHR / PROGRAMMIERUNG (11), damit schalten Sie zur Programmierung der nächsten Funktion weiter. | 0.8 |
| **5.** Betätigen Sie die Taste MIKROWELLE (**6**). Diese Taste leuchtet jetzt grün.<br>**6.** Stellen Sie die Funktionsdauer (10 Minuten) durch Drehen des KNOPFS (**9**) ein. | 10:00 |
| **7.** Betätigen Sie die Taste - (**13**) und stellen Sie die Leistungsstufe 4 ein.<br>**8.** Drücken Sie die Taste UHR / PROGRAMMIERUNG (11), damit schalten Sie zur Programmierung der nächsten Funktion weiter. | P 04 |
| **9.** Betätigen Sie die Taste MIKROWELLE + GRILL (**8**). Diese Taste leuchtet jetzt grün.<br>**10.** Stellen Sie die Funktionsdauer (8 Minuten) durch Drehen des KNOPFS (**9**) ein. | 8:00 |
| **11.** Drücken Sie die Taste - (**13**) zweimal und stellen Sie die Leistungsstufe 3 ein.<br>**12.** Betätigen Sie die Taste START (**15**). Der Herd wird damit in Betrieb gesetzt.<br>**13.** Wenn der Herd ein akustisches Signal abgibt, öffnen Sie die Tür und drehen Sie die Speisen um. Schliessen Sie die Tür erneut und drücken Sie die Taste START (15). | P 03 |

## Während des Betriebs ...

Sie können während der Zubereitungsdauer der Speisen die Tür jederzeit öffnen, in diesem Fall:

WIRD DIE MIKROWELLENERZEUGUNG SOFORT UNTERBROCHEN.

Der Grill wird abgeschaltet **und verbleibt auf hoher Temperatur.**

Die Zeitschaltuhr wird angehalten und zeigt die verbleibende Funktionsdauer an.

Falls gewünscht können Sie dann:

Die Speisen wenden oder umrühren, um einen gleichmässigeren Garvorgang zu erreichen.

Die Leistung der Mikrowelle mit den Tasten - (13) oder + (12) verändern.

Mit den Funktionstasten (2, 3, 4, 5, 6, 7 oder 8) eine andere Funktion einstellen.

Die restliche Funktionsdauer durch Drehen des KNOPFS (9) einstellen.

Schliessen Sie die Tür erneut und drücken Sie die Taste START (15). Der Herd wird damit wieder in Betrieb gesetzt.

## Unterbrechung der Funktion

Zum Abbrechen der Funktion des Herds vor Ablauf der eingestellten Zeit betätigen Sie die Taste STOP (14) oder öffnen Sie die Tür.

Wenn Sie das Garen der Nahrungsmittel nicht fortsetzen möchten, schliessen Sie die Tür und Betätigen Sie nochmals die Taste STOP (14). Der Herd gibt ein akustisches Signal ab, auf dem Display (1) wird die Uhrzeit angezeigt.

Am Ende der Betriebsdauer gibt der Herd drei akustische Signale ab und auf dem Display (1) wird "End" angezeigt. Die akustischen Signale werden alle 30 s wiederholt, bis die Tür des Herds geöffnet oder die Taste STOP (14) betätigt wird.

## Energie sparen

Dieser Mikrowellenofen ist mit einem besonderen Energiesparsystem ausgestattet, dass sich automatisch nach 10 Minuten Inaktivität aktiviert.

In diesem Energiesparmodus geht die Beleuchtung sämtlicher Tasten im Bedienfeld aus und auf dem Display (1) wird die Uhrzeit angezeigt.

Sobald Sie jedoch eine beliebige Taste betätigen, schaltet das Gerät wieder in den normalen Betriebszustand.

Der Energiesparmodus wird außerdem direkt durch Eindrücken des DREHSCHALTERS (9) aktiviert, der dabei einrastet. In dieser Position, sind die Tasten ohne Beleuchtung und deaktiviert, und das Display (1) zeigt die Uhrzeit an.

Um den Mikrowellenofen wieder zu aktivieren, müssen Sie den DREHSCHALTER (9) erneut eindrücken und ausrasten.

## Stellen der Uhr

| Vorgehen | Bildschirm (1) |
|---|---|
| **1.** Drücken Sie die Taste UHR (**11**) so lange, bis die Ziffern blinken.<br>**2.** Geben Sie den Wert für die Stunden mit Hilfe des DREHKNOPFS (**9**) ein.<br>**3.** Betätigen Sie erneut die Taste UHR (**11**) und stellen Sie die Minuten ein.<br>**4.** Geben Sie den Wert für die Minuten mit Hilfe des DREHKNOPFS (**9**) ein.<br>**5.** Betätigen Sie zum Schluss nochmals die Taste UHR (**11**). | 24:00 |

## Sicherheitssperre

| Vorgehen | Bildschirm (1) |
|---|---|
| **1.** Der Betrieb des Herds kann gesperrt werden (um zum Beispiel dessen Benutzung durch Kinder zu verhindern), hierzu die Taste STOP (**14**) drei Sekunden lang drücken. Danach wird ein akustisches Signal ausgegeben. Auf dem Display werden vier Linien angezeigt und der Herd ist gesperrt. | - -:- - |
| **2.** Durch kurzes Betätigen der Taste START (**15**) wird die Uhrzeit angezeigt. | 24:00 |
| **3.** Zur Freigabe des Herds die Taste START (**15**) 3 s lang gedrückt halten. Danach wird ein akustisches Signal ausgegeben und auf dem Display (**1**) wird erneut die Uhrzeit dargestellt. | 24:00 |

# Ratschläge für eine optimale Nutzung Ihres Mikrowellengerätes

## Programmablauf Mikrowelle

Bevor Sie ein Behältnis benutzen, prüfen Sie, ob es für Mikrowellengeräte geeignet ist (siehe: EMPFEHLUNGEN BEZÜGLICH DER VERWENDUNG VON GESCHIRR).

Schneiden Sie das Gargut vor der Zubereitung an.

Wenn Sie Flüssigkeiten erwärmen, benutzen Sie Gefäße mit einer großen Öffnung, damit der entstehende Dampf gut abziehen kann.

Zur Erinnerung: Garen mit Mikrowelle....

1. Je größer die Speisemenge, desto länger die Garzeit.
2. Je niedriger die Temperatur der Lebensmittel, desto länger die Garzeit.
3. Weniger feste Lebensmittel werden schneller erwärmt.
4. Eine gute Verteilung der Speisen auf dem Drehteller begünstigt gleichmäßiges Garen. Wenn Sie die festeren Speisen auf den äußeren Rand und die weniger festen auf die Tellermitte legen, können Sie verschiedenes Gargut gleichzeitig zubereiten.
5. Wenn Sie die Speisen vor dem Servieren ein wenig im abgeschalteten Gerät ruhen lassen, verbessern Sie die Zubereitungsqualität, denn der Garvorgang hält noch eine Weile an.
6. Zugedeckte Speisen verkürzen die Garzeit. Außerdem behält die Speise mehr Eigenflüssigkeit. Der Deckel muss mikrowellen-durchlässig sein und eine kleine Öffnung für den Dampfaustritt besitzen.

## Programmablauf Grill (nur bei Modellen mit Grill)

Um mit dem Grill optimale Ergebnisse zu erzielen, benutzen Sie den mit dem Gerät mitgelieferten Rost.

**Setzen Sie den Rost so ein, dass er mit den Metalloberflächen des Garraums nicht in Berührung kommt, sonst besteht die Gefahr des Elektrobogens, was wiederum zu Beschädigungen Ihres Geräts führen kann.**

WICHTIGE HINWEISE:

1. Bei der ersten Benutzung des Grills ist es normal, dass eine Rauch- und Geruchsentwicklung aufgrund der während des Fertigungsprozesses verwendeten Öle auftritt.
2. Nach den ersten Benutzungshandlungen des Grills ist es normal, dass sich der perforierte Bereich, der die Heizstäbe schützt, verformt und goldgelb anläuft. Dies ist durch die hohen Betriebstemperaturen des gGrills bedingt.
3. Die Glastür erreicht während des Grillbetriebs sehr hohe Temperaturen. Deshalb muss das Gerät in einem Mindestabstand von 80 cm zum Boden stehen, DAMIT ES AUSSERHALB DER REICHWEITE VON KINDERN BLEIBT.
4. Wänrend des Grillbetriebs erreichen die Wände des Garraums und der Grillrost sehr hohe Temperaturen. Es empfiehlt sich die Benutzung von Küchenhandschuhen.
5. Wänrend einer längerdauernden Nutzung des Grills ist es normal, dass sich die Heizwiderstände aufgrund des Sicherheitsthermostats für einen kurzen Zeitraum abschalten.
6. Benutzen sie keine Kunststoffgefässe oder sonstige nicht hitzebeständige Materialien, da diese durch die hohen Betriebstemperaturen des Grills zerstört werden können

# Empfehlungen bezüglich der Verwendung von Geschirr

## Metall

Benutzen Sie im Mikrowellengerät keine Metallbehältnisse (Konservendosen usw.), Verpackungen aus Aluminium(folie) und Besteck. Das Metall reflektiert die Mikrowelle - die Speisen werden nicht erwärmt.

Gargut in Alufolie: Entfernen Sie die Alufolie und geben Sie das Gargut in ein mikrowellengeeignetes Behältnis. Da die Mikrowelle Alufolie nicht durchdringt, werden die Speisen nur an der Oberfläche erwärmt. Wenn Sie ein geeignetes Behältnis benutzen, breitet sich die Wärme gleichmäßig im Gargut aus.

AUSNAHMEN:

Damit Fleischstücke unterschiedlicher Größe gleichmäßig auftauen bzw. garen können, legen Sie über die kleineren Stücke Alufolie. Die Alufolie muss mindestens 2 cm von den Wänden des Garraums entfernt sein, sonst besteht die Gefahr des Elektrobogens.

Sie können Fleischspieße benutzen, die jedoch kürzer als das Fleischstück sein müssen.

## Glas

Glasbehältnisse müssen temperaturhochbeständig sein.

Kristall enthält Blei. Im Mikrowellengerät kann es Risse bekommen bzw. platzen. Dasselbe gilt für Glasbehältnisse mit gerändeltem Rand.

## Porzellan

Sie können Geschirr aus Porzellan im Mikrowellengerät verwenden, es darf aber keine hohlen Griffe haben. Im Hohlraum kann sich Feuchtigkeit ansammeln, die durch Mikrowelleneinwirkung Druck aufbaut, der den Griff zerstören kann.

## Steingut

Dieses Geschirr kann sehr heiß werden.

Deko-Steingutgeschirr kann im Mikrowellengerät benutzt werden, sofern die Bemalung mit einer Lackbeschichtung überzogen ist.

Teilweise enthalten die Beschichtungen und Farben metallhaltige Substanzen. Diese Art von Geschirr sollte nicht im Mikrowellengerät benutzt werden, da die Gefahr von Beschädigungen besteht.

Vergoldete oder versilberte Behältnisse können durch die Mikrowelleneinwirkung dunkler werden.

## Kunststoff

Kunststoffgeschirr muss mindestens 180° - beständig sein, sonst kann es sich verformen. Geschirr aus MELAMIN ist aufgrund der großen Erhitzung nicht für das Mikrowellengerät geeignet.

Bei der Zubereitung von Speisen in Plastiktüten ist darauf zu achten, dass diese kleine Löcher für den Dunstaustritt haben müssen, damit die Tüte nicht platzt.

## Holz

Holzbehältnisse dürfen nicht im Mikrowellengerät benutzt werden. Holz enthält Wasser, das bei der Mikrowelleneinwirkung verdunstet. Dies kann zur Folge haben, dass das Holz springt.

## Prüfen Sie, ob Ihr Geschirr mikrowellentauglich ist

Wenn Sie im Hinblick auf die Verwendung von Glas-, Ton- oder Porzellangeschirr im Mikrowellengerät Zweifel haben, empfehlen wir folgenden Test:

1. Stellen Sie das Behältnis (ohne Inhalt) und ein Glas Wasser in den Garraum.
2. Schließen Sie die Tür.
3. Stellen Sie die Funktion Mikrowelle auf maximale Leistung ein.
4. Stellen Sie die Zeitschaltuhr auf 1 Minute Betriebszeit ein.

**Anmerkung:** Das Gerät ist in Betrieb.

Wenn Sie während der Betriebszeit das Geräusch von schlagenden Funken wahrnehmen, schalten Sie das Gerät sofort ab.

Löst der Erwärmungsprozeß beim Geschirr die o.g. Erscheinungsformen aus oder ist es sehr heiß, wenn es aus dem Garraum kommt, ist es für die Benutzung im Mikrowellengerät nicht geeignet.

**AUSNAHMEN: Behältnisse aus Steingut enthalten viele Wassermoleküle und heizen sich daher stark auf. Dennoch eignen sie sich für die Benutzung im Mikrowellengerät.**

Im Zweifelsfalle wenden Sie sich an Ihren Händler und überprüfen die Eignung für die Benutzung im Mikrowellengerät.

## Deckel

Es empfiehlt sich die Benutzung von Glas- oder Kunststoffdeckeln bzw. Plastikfolie, denn:

1. Sie verhindern übermäßigen Dampfaustritt (besonders bei langen Garzeiten);
2. der Garvorgang wird beschleunigt;
3. das Austrocknen der Speisen wird verhindert;
4. das Aroma bleibt erhalten.

Deckel müssen mit Öffnungen ausgestattet sein, damit kein Druck entstehen kann. Plastiktüten müssen perforiert sein.

Babyflaschen und Gläser mit Babynahrung sowie ähnliche Behältnisse dürfen nur ohne Deckel bzw. Verschluss erwärmt werden,- sie können sonst platzen.

# Instandhaltung des Geräts – Wartung

## Reinigung

BEVOR SIE DEN HERD REINIGEN: VERGEWISSERN SIE SICH, DASS DER STECKER AUS DER STECKDOSE HERAUSGEZOGEN IST.

Benutzen Sie keine Scheuermittel.

AUSSENFLÄCHEN:

1. Reinigen Sie die Aussenflächen mit einer warmen Spülmittellauge und einem feuchten Tuch.
2. Achten Sie darauf, dass kein Wasser in die Lüftungsöffnungen des Garraums gerät.

GARRAUM:

1. Reinigen Sie die Wände des Garraums nach jeder Benutzung mit einem feuchten Wischtuch.
2. Achten Sie darauf, dass kein Wasser in die Lüftungsöffnungen des Garraums gerät.
3. Sollte seit der letzten Reinigung bereits eine geraume Zeit verstrichen sein und der Garraum Verschmutzungen aufweisen, stellen Sie ein Glas Wasser auf den Einsatz und lassen das Mikrowellengerät 4 min. lang auf der höchsten Leistungsstufe laufen. Der freigesetzte Dampf weicht die Verschmutzungen auf, die anschließend mit einem weichen Tuch entfernt werden können.
4. Den Drehteller können Sie mit einem herkömmlichen Geschirrspülmittel von Hand oder in der Geschirrspülmaschine reinigen.

TÜR, TÜRSCHARNIER UND GERÄTEFRONT

1. **Diese Teile müssen immer sauber sein, besonders die Kontaktflächen zwischen der Tür und der Gerätefront, damit die Abdichtung der Mikrowelle gewährleistet ist.**
2. Benutzen Sie eine warme Neutrallauge und ein weiches Tuch zum Trocknen.

## Austauschen der Garraumlampe

Bei einigen Modellen können Sie die Lampe unter dem Gehäuse auf der linken Seite selbst austauschen.

Beachten Sie bitte:

1. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose heraus;
2. Nehmen Sie das Gehäuse ab;
3. Ersetzen Sie die Leuchte durch eine neue 25 W Glühbirne;
4. Setzen Sie das Gehäuse wieder ein.

**ACHTUNG: Bei Modellen ohne Gehäuse muss der Kundendienst benachrichtigt werden, da Spezialwerkzeuge eingesetzt werden müssen.**

# Technischer Kundendienst

## Beheben von technischen Störungen

Reparaturen oder Eingriffe am Gerät müssen aufgrund von eventuell auftretenden Gefahrsituationen von geschultem Fachpersonal durchgeführt werden.

Sollten Sie einen Defekt am Gerät feststellen, überprüfen Sie bitte folgende Situationen, bevor Sie den Technischen Kundendienst verständigen:

1. Führt die Steckdose, an die das Gerät angeschlossen ist, Strom (schließen Sie zur Überprüfung ein anderes Haushaltsgerät an).
2. Wenn bei funktionierender Garraumbeleuchtung die Speisen nicht erwärmt werden, prüfen Sie, ob die Tür gut verschlossen ist (im gegenteiligen Fall funktioniert die Mikrowelle nicht).

## Austausch des Stromversorgungskabels

Bei Beschädigung des Stromversorgungskabels sorgen der Hersteller, die Handelsvertreter oder geschultes Fachpersonal mit Spezialwerkzeugen für Ersatz.

# ENGLISH

Dear Client,

First, we would like to thank you for choosing our product. We are sure that this modern, functional and practical microwave oven, manufactured from the best materials, will satisfy your requirements.

You are advised to read our operation manual carefully and the enclosed pamphlet to enable you to get the best results from your Microwave oven.

PLEASE KEEP THESE DOCUMENTS FOR FUTURE REFERENCE.

NOTE

To benefit from our guarantee, it is vital to present the “Guarantee Certificate” and the receipt of the purchase, dated and stamped by the selling establishment when you request technical assistance.

Without this requirement the guarantee will not be valid.

# Contents

# Installation Instruction

Remove oven from packing

Remove all packing materials and accessories from the oven cavity.

Check whether the following parts are in good condition:

Door and hinges;

Front of the oven;

Inside and outside of oven.

Should you find any faults DO NOT USE THE OVEN, and contact your dealer.

Place the oven on a flat stable surface able to support its weight.

To allow efficient cooling of the microwave, its installation is recommended in a unit with an opening in the upper part (refer to the installation instructions leaflet enclosed).

The oven should be kept away from heat and vapour sources (electric oven, toasters, etc.).

The oven has been supplied with a mono-phase power supply cord. The appliance must be earthed.

The manufacturers and dealers are not liable for any breakdowns or personal accidents should these installation instructions not be observed by the purchaser.

WARNING: THIS APPLIANCE MUST BE EARTHED.

# Important Information

**WARNING: If the door or the door hinges are damaged, the oven should not be switched on until repaired by a qualified technician.**

**WARNING: It is dangerous for anyone, except a qualified technician, to tamper with the apparatus or try to repair it in any way by removing any lid or covering which assures protection against the exposure to microwave energy.**

**WARNING: Liquids and other food should not be heated in airtight recipients as these can explode.**

**WARNING: Children should only be allowed to use the oven without adult supervision if they have been given the appropriate instructions so that they can use the oven safely and understand the dangers of its incorrect use.**

When heating food in plastic or paper recipients, check the oven frequently in case they ignite.

If any smoke is detected, then switch off the oven or disconnect it and keep the door closed in order for any flame to die out.

After warming up baby bottles or baby food jars, stir or shake its contents and check the temperature before feeding, to avoid burns.

Warming up drinks in the microwave oven may result in a delayed eruptive boiling, therefore one should be careful when handling the recipient.

Eggs with their shell and whole boiled eggs shouldn’t be warmed up in microwave ovens as they may explode.

Do not use any metal utensils inside the oven unless they were supplied with the oven and for that purpose.

Do not warm up liquids or other food in closed recipients as they may explode.

Do not warm up pure alcohol or alcoholic drinks. DANGER OF FIRE.

When in doubt, choose short periods to cook, heat or defrost food with microwaves. With long cooking periods the food may become dry and even begin to burn.

Do not use the oven for anything other than warming, cooking or defrosting food.

Do not operate the oven without its tray nor when empty.

Keep the oven ventilation holes open. Never cover any air vents or openings.

# Description of the Microwave Oven

## The advantages of a microwave oven:

In a conventional oven the heat radiated by the resistances or gas burners, slowly penetrates the food from the outside to the inside. There is, therefore, a great loss of energy in the heating of the air, oven components and recipients.

On the other hand, in microwave ovens the heat is generated in the interior of the food itself, heating it from the inside outwards. There is therefore no loss of energy as the air, interior walls of the oven and recipients (when adequate) do not heat up with microwaves.

In short, microwave ovens have the following advantages:

1. Save on cooking time: in general there is a 3/4 reduction of the cooking time than with conventional methods.
2. Ultra-quick defrosting that prevents bacteria development.
3. Electricity saving.
4. Maintaining the nutritive value of the food due to the cooking time reduction.
5. Easy cleaning.

## How the microwave oven works

In the microwave oven there is a high voltage valve called "Magnetron" that converts electric energy to microwave energy. These electromagnetic waves are conducted to the inside of the oven cavity by means of wave-guide and spread by a mode stirrer or by a turntable.

Inside the oven the microwaves spread out in all directions and are reflected by the metallic walls, penetrating the food evenly.

## Why does the food heat up?

Most food contains water, whose molecules vibrate with microwaves.

The friction between the molecules generates heat, which causes a temperature rise in the food, defrosting it, cooking it or keeping it warm.

As the heat is formed inside the food:

It may be cooked with little or no liquid or fat;

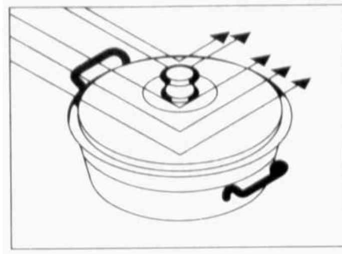
Defrosting, heating or cooking in the microwave oven is quicker than in a conventional oven;

Vitamins, minerals and nutritive substances are preserved;

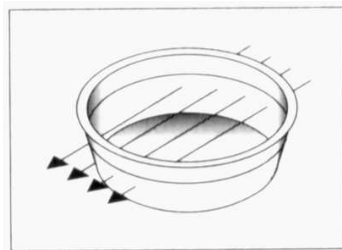
There is no change in the natural colour and smell of the food.

The microwaves pass through porcelain, glass, cardboard or plastic but not through metal. Therefore, recipients made of or containing metal should not be used in the microwave oven.

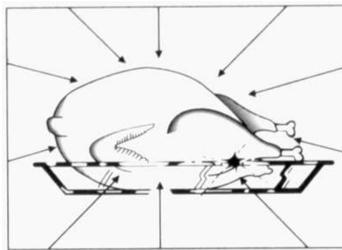
The microwaves are reflected by the metal



They pass through glass, porcelain...



They are absorbed by the food.



# Operating Instructions

Consult the figure in the appendix leaflet and then proceed in the following manner:

1. Connect the oven to a suitable power source (see the Installation Instructions).
2. Open the door by pressing the “open” button (**10**). In those models lacking this button, it is only necessary to pull on the door. The oven’s interior light should come on.
3. Place the container with the food on the tray or grille.
4. Select the desired function and cooking time in accordance with the description provided in the following chapters.
5. Close the door and press the START key (**15**).
6. The oven will commence operation. The digital screen (**1**) will display the remaining operating time.

| IMPORTANT NOTE |
|---|
| The control panel keys illuminate to facilitate the programming of the microwave oven. By default, the keys that can be operated are illuminated in **red**. When one is selected it changes to **green**. |

## Microwave Function

| How to proceed | Screen (1) |
|---|---|
| **1.** Press the MICROWAVE key (**6**). This key will illuminate in green.<br>**2.** Enter the operating time (for example 10 minutes), by turning the ROTARY control (**9**) in both directions. | 10:00 |
| **3.** To alter the microwave oven power level, press keys – (**13**) and + (**12**). If these keys are not pressed, then the oven will operate at maximum power.<br>**4.** Press the START key (**15**). The oven will commence operation. | P 05 |

## Grill Function

| How to proceed | Screen (1) |
|---|---|
| **1.** Press the GRILL key (**7**). This key will illuminate in green.<br>**2.** Enter the operating time (for example 10 minutes), by turning the ROTARY control (**9**) in both directions.<br>**3.** Press the START key (**15**). The oven will commence operation. | 10:00 |

## Microwave + Grill Function

| How to proceed | Screen (1) |
|---|---|
| **1.** Press the MICROWAVE + GRILL (**8**). This key will illuminate in green.<br>**2.** Enter the operating time (for example 10 minutes), by turning the ROTARY control (**9**) in both directions. | 10:00 |
| **3.** To alter the microwave oven power level, press keys – (**13**) and + (**12**). If these keys are not pressed, then the oven will operate at maximum power by default.<br>**4.** Press the START key (**15**). The oven will commence operation. | P 05 |

## Defrosting by Weight (Automatic)

| How to Proceed | Screen (1) |
|---|---|
| **1.** Press the DEFROST key (**5**). This key will illuminate in green.<br>**2.** Enter the type of food, by pressing the – (**13**) and + (**12**) keys. If these keys are not pressed, the oven will select food type 1 by default. | F 01 |
| **3.** Enter the food weight (for example, 1.2 kg) by turning the ROTARY control (**9**) in both directions.<br>**4.** Press the START key (**15**). The oven will commence operation.<br>**5.** When the oven switches itself off and beeps, open the door and stir the food. Close the door again and press the START key (**15**) in order to continue the defrost process. | 1.2 |

The following table provides information on the various Defrost by Weight programmes, the respective weight ranges, defrost time ranges, wit time ranges, (to allow correct temperature distribution) and recommendations.

| Code | Food | Weight | Defrost Time | Weight Time | Recommendations |
|---|---|---|---|---|---|
| 1 | Meat | 0.1 – 1.5 kg | 4 – 61 min | 20 – 30 min | Cover the thinnest ends with aluminium foil. Turn when the oven signal is heard. |
| 2 | Poultry | 0.1 – 1.5 kg | 4 – 61 min | 20 – 30 min | Cover the thinnest ends with aluminium foil. Turn when the oven signal is heard. |
| 3 | Fish | 0.1 – 1.5 kg | 4 – 63 min | 20 – 30 min | Cover the thinnest ends with aluminium foil. Turn when the oven signal is heard. |
| 4 | Fruit | 0.1 – 0.5 kg | 2 – 13 min | 5 – 10 min | Place the fruit in a glass dish and cover it during the defrost and waiting times. |
| 5 | Bread | 0,1 – 0,8 Kg | 2 – 19 min | 5 – 10 min | Place the bread on the glass tray and cover it with a clean, thin cloth. |

IMPORTANT NOTES:

In the Defrost by Weight function, the weight of food to be entered does not include the container.

The Defrost by Weight function should only be employed for raw food.

This function provides the best results if the food is at a temperature of -18C and the food is taken directly from the freezer to the oven.

If the food is at a higher temperature (because it is not a three-star freezer or because the food has been out of the freezer for more than twenty minutes), then the time calculated by the oven will be too long and there may be risk of fire. In this situation, select a weight which is less than the real weight of the food.

In the previous cases, and in pre-cooked frozen food, use the Defrost by Time function beginning with short times.

When aluminium foil is employed to protect the thinnest parts of the food, care should be taken to ensure that its does not come into contact with the oven walls in order to prevent any possible damage.

## Defrosting by Time (Manual)

| How to Proceed | Screen (1) |
|---|---|
| **1.** Press the DEFROST key (**5**) twice. This key will illuminate in green.<br>**2.** Enter the defrost time (for example, 12 minutes), by turning the ROTARY control (**9**) in both directions.<br>**3.** Press the START key (**15**). The oven will commence operation.<br>**4.** When the oven switches itself off and beeps, open the door and stir the food. Close the door again and press the START key (**15**) in order to continue the defrost process. | 12:00 |

## Special Function: DRINKS

| How to Proceed | Screen (1) |
|---|---|
| **1.** Place the drink (150ml to 30ml of coffee, tea, water or milk etc.) in a heatproof container on the tray.<br>**2.** Press the special function key DRINKS (**2**). This key will illuminate in green.<br>**3.** The time of this function may be increased in intervals of thirty seconds by successively pressing the special function key DRINKS (**2**). This may also be performed by turning the ROTARY control (**9**) in both directions.<br>**4.** Press the START key (**15**). The oven will commence operation. | 1:00 |

## Special Function: PIZZA

| How to Proceed | Screen (1) |
|---|---|
| **1.** Sprinkle a little flour on the tray and place the pizza directly on it.<br>**2.** Press the special function key PIZZA (**3**). This key will illuminate in green.<br>**3.** Press the START key (**15**). The oven will commence operation.<br>**4.** At the end, there is a wait period of two minutes during which the oven will continue operation and the screen will display the flashing special function key PIZZA (**3**). | 2:00 |

## Special Function: CHICKEN

| How to Proceed | Screen (1) |
|---|---|
| **1.** Cut up the chicken (400 to 500 g) and place it in a heatproof dish on the tray. Add oil, spices, salt and other ingredients that are considered necessary.<br>**2.** Press the special function key CHICKEN (**4**). This key will illuminate in green.<br>**3.** Press the START key (**15**). The oven will commence operation.<br>**4.** The Total preparation time is thirty minutes divided into four periods of seven and half minutes. At the end of each of the first three periods, the oven will switch itself off and beep. Turn the pieces of chicken over and press the START key (**15**) in order to continue cooking.<br>**5.** At the end, there is a wait period, during which the oven will continue operation and the screen will display the flashing special function key CHICKEN (**4**). | 3:00 |

## Programming the Microwave Oven

The normal functions (Microwave, Grill, Microwave + Grill, Defrost by Weight and Defrost by time) may be programmed sequentially up to a maximum of three functions.

For example, to defrost 800 gm of meat by weight, heat it in the microwave for ten minutes at power 4 and then use the Microwave + Grill for eight minute at power 3 in the following manner.

| How to Proceed | Screen (1) |
|---|---|
| **1.** Press the DEFROST key (**5**). This key will illuminate in green.<br>**2.** The type of food, Meat (type 1) is selected by default. | F 01 |
| **3.** Enter weight of the food (0.8 kg) by turning the ROTARY control (**9**).<br>**4.** (**11**) in order to access programming of the following function. | 0.8 |
| **5.** Press the MICROWAVE key (**6**). This key will illuminate in green.<br>**6.** Enter the operating time (10 minutes), by turning the ROTARY control (**9**). | 10:00 |
| **7.** Press the – key (**13**) to change the microwave power level to 4.<br>**8.** Press the CLOCK/PROGRAMMING key (**11**) in order to access programming of the following function. | P 04 |
| **9.** Press the MICROWAVE + GRILL key (**8**). This key will illuminate in green.<br>**10.** Enter the operating time (8 minutes), by turning the ROTARY control (**9**). | 8:00 |
| **11.** Press the – key (**13**) twice to change the microwave power level to 3.<br>**12.** Press the START key (**15**). The oven will commence operation.<br>**13.** When the oven switches itself off and beeps, open the door and stir the food. Close the door again and press the START key (15). | P 03 |

## During operation...

The oven door may be opened at any time during the cooking operation, in which case:

THE PRODUCTION OF MICROWAVE POWER IS IMMEDIATELY HALTED;

The grill is switched, **but remains at a high temperature;**

The Timer is automatically stopped indicating the remaining cooking time.

If necessary, it is now possible to:

Stir or shake the food in order to improve uniform cooking;

Adjust the microwave power level by pressing the pre– (**13**) or + (**12**) keys;

Select another function, by pressing the function keys (**2**, **3**, **4**, **5**, **6**, **7** or **8**);

Adjust the remaining operating time by turning the ROTARY control (**9**).

Close the door again and press the START key (**15**). The oven will commence operation once again.

## Interrupting Oven Operation

In order to stop oven operation before the end of the programmed time, press the STOP key (**14**) or open the door.

If you do not intend to continue heating the food, then close the door and press the STOP key once again(**14**). The oven will beep and the Screen (**1**) will display the clock.

At the end of the operating time, the oven will switch off, beep three times and the Screen (**1**) will display the word "**End**". The beeps are repeated every thirty seconds until the door is opened or the STOP key (**14**) is pressed.

## Energy Saving

This microwave has a special energy-saving mode which cuts in automatically after ten minutes of inactivity.

In energy-saving mode, all the keys on the panel go off and the display (1) shows the time.

This function is automatically deactivated when the user presses a function key.

Energy-saving mode is also activated by pushing the rotating knob (9) into its inner position. In this position the keys remain off, the keyboard is deactivated and the display (1) shows the time.

To switch the microwave back on, just press the rotating knob (9) again, leaving it in its outer position.

## Adjusting the Clock

| How to Proceed | Screen (1) |
| --- | --- |
| **1.** Press the CLOCK key (**11**) until the digits start to flash.<br>**2.** Enter the time value by turning the ROTARY control (**9**) in either of the two directions.<br>**3.** Press the CLOCK key (**11**) now adjust the minutes value.<br>**4.** Enter the minutes value by turning the ROTARY control (**9**) in either of the two directions.<br>**5.** Press the CLOCK key (**11**) to end. | 24:00 |

## Safety Block

| How to Proceed | Screen (1) |
| --- | --- |
| **1.** Oven operation may be blocked (for example, to prevent it from being used by children) by pressing the STOP key (**14**) for three seconds. At the end of this time, the oven will beep and the Screen (**1**) will display four lines and oven operation will be blocked. | - -:- - |
| **2.** The clock may be displayed at any time by pressing the START key (15). | 24:00 |
| **3.** To unblock the oven, press the START key (**15**) for three seconds. At the end of this time, the oven will beep and the Screen (**1**) will display the clock again. | 24:00 |

# Advice for Good Usage of the Oven

## Working with microwaves

Before using any dish, make sure that it is appropriate for use in microwaves (SEE ADVICE ON THE USE OF UTENSILS AND RECIPIENTS).

Always make a slit in the food's shell before cooking it.

Whenever heating liquids use a recipient with a large opening to allow the vapour to escape.

Remember that:

1. Larger quantities of food require more cooking time.
2. The lower the food temperature the more cooking time is needed.
3. Less dense foods cook faster.
4. An even distribution of the food in the oven guarantees better results. The cooking of different types of foods simultaneously is possible by placing the dense food in an outside circle and the less dense in the centre of the plate.
5. Better results are achieved by allowing the food to stand before serving because it continues to cook for some time after the oven is switched off.
6. The cooking time may be shortened and the liquids preserved (the food doesn't dry out) by covering the food. The lids should be transparent to allow the microwaves through and they should have a small opening for the vapour to escape.

## Functioning of the grill (only in models with grill)

For best results of the grill, use the grill rack supplied with the appliance.

Do not place the grill rack in contact with the cavity’s metal surface as there may be an electric arc and consequent damages.

IMPORTANT NOTES:

1. While the grill is being used for the first time, the producing of fumes and odours is normal, due to the oils used in the manufacturing process.
2. After the first uses Of the grill, it is normal for the perforated area that protects the heating elements of the grill to deform and to become a golden colour due to the high temperatures that the grill reaches during use.
3. The glass on the door reaches high temperatures during grilling. Therefore the oven should be installed at least 80 cm above the floor, SO AS TO BE OUT OF REACH OF CHILDREN.
4. While in operation, the inside walls of the oven and the grill become very hot, therefore the use of kitchen gloves is recommended.
5. During extended use of the grill it is normal for the heating elements to switch off for short periods due to the action of the safety temperature limiter.
6. Do not use plastic containers or others that have poor temperature resistance, as these could be destroyed due to the high temperatures that the grill reaches.

# Advice on the use of Cookware

## Metal

Do not use metal dishes, tinned food, food wrapped in tin foil and cutlery inside the microwave oven. The metal reflects the microwaves and food is not heated.

The food should be removed from its tin foil containers and placed in dishes adequate for use in the microwave oven. As microwaves don't penetrate tin foil, the food heats only on the surface. By using appropriate dishes, the heat is evenly distributed throughout the food.

EXCEPTIONS:

To cook or defrost pieces of meat of irregular sizes, you may cover the thinner parts with tin foil, which should be kept at least 2 cm away from the oven walls, otherwise these may cause an electric arc.

Metal spits may be used as long as they are smaller than the pieces of meat.

## Glass

All heat proof glass containers may be used.

Crystal contains a percentage of lead, which may cause it to crack if used in the microwave oven. The same may happen to glass dishes with jagged edges.

## Porcelain

Porcelain dishes may be used but they should not have hollow handles. Humidity may be formed inside the hollow handles, which will causes an increase in pressure that may cause them to break.

## Glazed Ceramic Dishes

This type of dish may heat considerably.

Painted glazed ceramic dishes may be used if the painting is done under the glaze.

Many glazes and colours contain metallic substances. If this is the case they should not be used in the microwave as they may be damaged.

Recipients with silver and gold glazes may go dark.

## Plastic

Plastic dishes should be heat resistant (at least 180° C) or they may be deformed when used in the microwave. Melamine dishes are not suitable for use in the microwave as they heat up too much.

To cook or heat food in plastic bags, they should be perforated to allow vapour to escape thus preventing the bag from bursting.

## Wood

Wooden recipients should not be used in the microwave. Wood contains water which evaporates and may cause the recipient to crack.

## Recipient Test

If in doubt about the use of glass, glazed ceramic or porcelain dishes in the microwave oven, do the following test:

1. Place the empty dish and a glass of water inside the microwave oven.
2. Close the door.
3. Select the microwave function at maximum power.
4. Adjust the timer to 1 minute.

**Note**: the oven starts

If during this test you hear any noise along with sparks, turn off the oven immediately.

Any kind of cookware that has this kind of behaviour or is very hot when removed from the oven should not be used in the microwave oven.

EXCEPTIONS:

Glazed ceramic dish recipients contain many water molecules and heat a lot, but can be used in the microwave oven.

If in doubt, contact the supplier of the cookware, and make sure that they are appropriate for microwaves.

## Lids

The use of glass lids, plastic lids or plastic film is advisable because:

1. They prevent the release of excessive vapours especially when cooking for longer periods.
2. They increase the speed of heating food.
3. They prevent the food from drying up.
4. They prevent the loss of the food aroma.

The lids should have holes to avoid pressure. Plastic film should be perforated.

Baby bottles, baby food jars and other similar recipients should be warmed up without lids as they can burst.

# Oven Maintenance

## Cleaning

MAKE SURE THAT THE OVEN IS UNPLUGGED BEFORE CLEANING THE OVEN.

DON'T USE ABRASIVE CLEANING PRODUCTS.

OUTSIDE

1. Clean the outside surface with a neutral detergent, warm water and dry it with a damp cloth.
2. Avoid water from entering the oven ventilation holes.

INSIDE

1. Clean the oven walls with a damp cloth after each use.
2. Avoid water from entering the ventilation holes in the oven's interior.
3. If some time has passed by since the last cleaning and the oven's interior is dirty, place a glass of water on the tray and switch on the oven for 4 minutes on the highest setting. Moisture will form on the oven walls that will be easily cleaned.
4. The tray can be washed with regular dish washing detergent or in the dishwasher.

DOOR, DOOR SEAL, AND OVEN FRONT

1. **These parts should always be clean, especially the contact surface between the door and the oven front, to prevent microwave leakage.**
2. Use neutral detergent, warm water and dry the surface with a soft cloth.

## Light Replacement

In some models the light may be replaced by the user. These ovens have a lid on the left-hand side.

To replace the light, do as follows:

1. Unplug the oven;
2. Remove the lid from the light compartment;
3. Replace the light bulb for a new one (25 W);
4. Replace the lid.

**WARNING: in the models without the lid to replace the light bulb, this should be done by the Technical Assistance Service because special tools are required.**

# Official Technical Assistance Service (T.A.S.)

## Solving Problems

Repairs or interventions carried out by an unqualified serviceman can cause dangerous situations.

**Every and any kind of repair or intervention should be done by the manufacturer, authorised agents or qualified technicians.**

If you detect any abnormalities in the oven, check the following before you contact T.A.S:

1. Check if the outlet into which the oven is plugged has power. To do so, plug another appliance into the same outlet and check if it works.
2. If the oven lamp switches on, but the food does not heat up, check if the door is well closed (if the door is not properly closed, no microwaves will be produced).

## Cord Replacement

If the cord is damaged, it should be replaced by the manufacturer, authorised agents or qualified technicians in order to avoid any dangerous situation and also because special tools are required.

TXT-17-15-GB

# FRANÇAIS

Chère Cliente,

Nous tenons, tout d’abord, à vous remercier de votre préférence pour notre produit. Nous sommes sûrs que ce Four Micro-ondes moderne, fonctionnel et pratique, fabriqué avec des matériaux de première qualité, vous satisfera pleinement.

Afin de tirer le meilleur usage et la plus grande satisfaction de cet appareil, nous vous recommandons de lire attentivement les instructions contenues dans ce mode d’emploi et la notice ci-jointe, ceux-ci vous permettront de connaître toutes les caractéristiques du four et d'éviter des incidents dus à une mauvaise utilisation.

CONSERVEZ CETTE DOCUMENTATION, ELLE POURRA VOUS ÊTRE UTILE ULTÉRIEUREMENT.

ATTENTION

Pour bénéficier de notre GARANTIE, il est indispensable de présenter le Certificat de Garantie avec la facture qui portera le cachet du vendeur et la date d'achat.

À défaut de ces documents, vous ne pourrez bénéficier de notre GARANTIE.

# Index

# Instructions pour l’Installation

Retirez le four de l'emballage.

Retirez tous les matériaux d'emballage et les accessoires de l'intérieur du four.

Vérifiez si les pièces suivantes se trouvent en bon état:
- Porte et charnières;
- Le devant du four;
- La partie intérieure et extérieure du four.

Si vous trouvez un défaut dans ces pièces N'UTILISEZ PAS LE FOUR, et contactez le vendeur.

Placez le four sur une surface plane et capable de supporter son poids.

Pour permettre une bonne réfrigération de l’appareil, il est recommandé d’installer le four à micro-ondes dans un meuble ayant une ouverture sue la partie supérieure (voir la notice d’instructions por l’installation ci-jointe).

Le four devra rester éloigné de toute source de chaleur ou de vapeur (four électrique, grille- pain, etc.).

Le four est équipé d’un câble électrique et d’une prise de courant monophasé. Le branchement devra être fait à une PRISE de TERRE.

Le fabricant et le fournisseur n'acceptent aucune réclamation de pannes ou d'accidents personnels causés par la non exécution de ces instructions.

ATTENTION: CE FOUR DOIT ÊTRE BRANCHÉ À UNE PRISE DE TERRE.

# Indications Importantes

**ATTENTION: Si la porte ou le joint de la porte sont endommagés, le four doit être débranché jusqu'à ce qu'il soit réparé par un technicien dûment qualifié.**

**ATTENTION: Il est dangereux, pour toute personne, à l'exception d'un technicien qualifié, d'effectuer toute intervention ou réparation concernant le changement de tout couvercle ou revêtement assurant la protection contre l'exposition à l'énergie des micro-ondes.**

**ATTENTION: Les liquides ou autres aliments doivent être chauffés dans des récipients hermétiques pour éviter tout risque d'explosion.**

**ATTENTION: Les enfants ne devront être autorisés à utiliser le four sans surveillance, que s' ils ont reçus préalablement les instructions adéquates et s'ils sont capables de l'utiliser en toute sécurité, conscients des dangers d'une utilisation incorrecte.**

Quand les aliments sont chauffés dans des récipients en plastique ou en papier, surveillez le four fréquemment en raison de la possibilité d'ignition.

En cas de fumée, éteignez le four ou débranchez la prise et maintenez la porte fermée pour étouffer les flammes éventuelles.

Après avoir réchauffé des biberons ou des petits pots de bouillie pour bébé, agitez ou mélangez leur contenu et vérifiez la température des aliments avant de les servir, afin d'éviter des brûlures.

Chauffer des boissons au Micro-ondes peut entraîner une ébullition éruptive retardée, par conséquent manipulez le récipient avec précaution.

Les oeufs dans leur coquille ainsi que les oeufs cuits ne doivent pas être chauffés dans le four micro-ondes car ils peuvent exploser.

Ne placez aucun ustensile métallique à l'intérieur du four, à l'exception de ceux fournis avec l'appareil, dûment conçus à cet effet.

Ne chauffez jamais de liquides ou tout autre aliment dans des récipients fermés en raison d'un risque d'explosion

Ne faites pas chauffer d'alcool pur ou de boissons alcoolisées. DANGER D'INFLAMMATION.

En cas de doute, sélectionnez des temps courts pour cuisiner, réchauffer ou décongeler des aliments au Micro-ondes. Avec des temps très longs, les aliments pourront devenir très secs et même commencer à brûler.

Ne pas utiliser le four pour d'autres fonctions qui ne soient pas celles de réchauffer, cuisiner ou décongeler les aliments.

Le four ne doit pas fonctionner sans plateau ou à vide.

Ne pas boucher les ouvertures de ventilation du four.

# Description du Four à Micro-ondes

## Quels sont les avantages du four à micro-ondes

Dans le four conventionnel, la chaleur irradiée par les résistances ou les brûleurs à gaz pénètre lentement dans les aliments de l'extérieur vers l'intérieur. C'est pourquoi il existe une grande perte d'énergie lorsque l'air, les composants du four et les récipients sont chauffés.

Dans le four à micro-ondes, bien au contraire, la chaleur est gérée de l'intérieur vers l'extérieur. Il n'existe pas de perte d'énergie car l'air, les parois intérieures du four et les récipients (quand ils sont adéquats) ne chauffent pas sous l'action des micro-ondes.

En résumé, les fours à micro-ondes présentent les avantages suivants:

1. Réduction du temps de cuisson: en général réduction de 3/4 du temps par rapport à la cuisson conventionnelle.
2. Décongélation ultra-rapide des aliments, réduisant le danger du développement des bactéries.
3. Économie d'énergie.
4. Conservation de la valeur nutritive des aliments due à la réduction du temps de cuisson.
5. Nettoyage facile.

## Comment fonctionne le four à micro-ondes

Dans le four à micro-ondes, il existe une valve de haute tension appelée magnétron qui convertit l'énergie électrique en énergie de micro-ondes. Les ondes électromagnétiques sont canalisées vers l'intérieur du four grâce à un guide d'ondes et distribuées par un répartiteur d'ondes métalliques ou à travers un plateau tournant.

À l'intérieur du four les micro-ondes se répandent dans tous les sens et sont réfléchies par les parois métalliques, pénétrant uniformément dans les aliments.

## Pourquoi les aliments chauffent-ils?

La majorité des aliments contiennent de l'eau dont les molécules vibrent sous l'action des micro-ondes.

La friction entre les molécules est à l'origine de la chaleur qui fait monter la température des aliments, les décongelant, les cuisant ou les maintenant chauds.

Comme la chaleur se forme à l'intérieur des aliments:

Ceux-ci peuvent être cuits sans / ou avec peu de liquides ou de graisses;

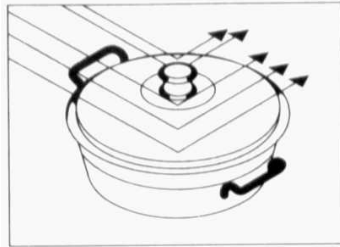
Décongeler, chauffer ou cuisiner dans le four à micro-ondes est plus rapide que dans un four conventionnel;

Les vitamines, les minéraux et les substances nutritives se conservent;

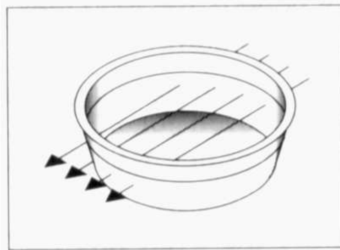
La couleur naturelle et la saveur ne changent pas.

Les micro-ondes passent à travers la porcelaine, le verre, le carton ou le plastique mais ils ne traversent pas le métal. Pour cette raison, dans votre four à micro-ondes, n'utilisez pas de récipients métalliques ou composés de parties métalliques.

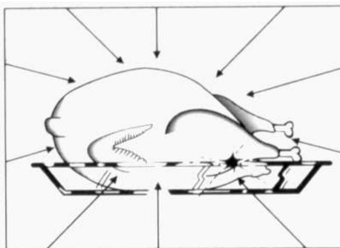
Les Micro-ondes sont réfléchies par le métal



Passent à travers le verre et la porcelaine…



Sont absorbées par les aliments



# Instructions de fonctionnement

Consultez la figure qui apparaît dans le dépliant de l'annexe et procédez comme suit :

1. Branchez le four à une source d'alimentation appropriée (voir Instructions d'installation).
2. Ouvrez la porte en appuyant sur le bouton d'ouverture (**10**). Pour les modèles qui ne possèdent pas ce bouton, il suffit de tirer la porte. La lumière intérieure du four devrait s'allumer.
3. Placez le récipient avec les aliments sur le plateau ou la grille.
4. Sélectionnez la fonction et le temps de cuisson souhaités, conformément aux indications qui figurent dans les chapitres suivants.
5. Fermez la porte, puis appuyez sur la touche START (**15**).
6. Le four commencera à fonctionner. L'écran numérique (**1**) affichera le temps de fonctionnement restant.

REMARQUE IMPORTANTE

Les touches du panneau de commandes s'illuminent afin de faciliter la programmation du four micro-ondes. Par défaut, les touches susceptibles d'être actionnées resteront illuminées en **rouge**. Quand l'une d'elles est sélectionnée, elle est alors illuminée en **vert**.

## Fonction Micro-ondes

| Procédure à suivre | Écran (1) |
|---|---|
| **1.** Appuyez sur la touche MICRO-ONDES (**6**). Cette touche s'illuminera en vert.<br>**2.** Indiquez le temps de fonctionnement (par exemple 10 minutes), en tournant la commande ROTATIVE (**9**) dans un sens ou dans l'autre. | 10:00 |
| **3.** Pour modifier le niveau de puissance du four micro-ondes, appuyez sur les touches – (**13**) et + (**12**). Si vous n'appuyez pas sur ces touches, le four fonctionnera par défaut à la puissance maximale.<br>**4.** Appuyez sur la touche START (**15**). Le four commencera à fonctionner. | P 05 |

## Fonction Grill

| Procédure à suivre | Écran (1) |
|---|---|
| **1.** Appuyez sur la touche GRILL (**7**). Cette touche s'illuminera en vert.<br>**2.** Indiquez le temps de fonctionnement (par exemple 10 minutes), en tournant la commande ROTATIVE (**9**) dans un sens ou dans l'autre.<br>**3.** Appuyez sur la touche START (**15**). Le four commencera à fonctionner. | 10:00 |

## Fonction Micro-ondes + Grill

| Procédure à suivre | Écran (1) |
|---|---|
| **1.** Appuyez sur la touche MICRO-ONDES + GRILL (**8**). Cette touche s'illuminera en vert.<br>**2.** Indiquez le temps de fonctionnement (par exemple 10 minutes), en tournant la commande ROTATIVE (**9**) dans un sens ou dans l'autre. | 10:00 |
| **3.** Pour modifier le niveau de puissance du four micro-ondes, appuyez sur les touches – (**13**) et + (**12**). Si vous n'appuyez pas sur ces touches, le four fonctionnera par défaut à la puissance maximale.<br>**4.** Appuyez sur la touche START (**15**). Le four commencera à fonctionner. | P 05 |

## Décongélation par poids (automatique)

| Procédure à suivre | Écran (1) |
|---|---|
| **1.** Appuyez sur la touche DÉCONGÉLATION (**5**). Cette touche s'illuminera en vert.<br>**2.** Indiquez le type d'aliment, en appuyant sur les touches– (**13**) et + (**12**). Si vous n'appuyez pas sur ces touches, le four sélectionnera par défaut le type d'aliment 1. | F 01 |
| **3.** Indiquez le poids de l'aliment (par exemple 1,2 kg), en tournant la commande ROTATIVE (**9**) dans un sens ou dans l'autre.<br>**4.** Appuyez sur la touche START (**15**). Le four commencera à fonctionner.<br>**5.** Quand le four s'arrête et émet un signal sonore, ouvrez la porte et remuez les aliments. Refermez la porte, puis appuyez sur la touche START (**15**) pour poursuivre le processus de décongélation. | 1.2 |

Le tableau suivant présente les différents programmes de décongélation par poids, les intervalles de poids respectifs, les intervalles de temps de décongélation, les intervalles de temps d'attente (pour permettre une distribution appropriée de la température) ainsi que des recommandations.

| Code | Aliment | Poids | Temps de décongélation | Temps d'attente | Recommandations |
|---|---|---|---|---|---|
| 1 | Viandes | 0,1 – 1,5 kg | 4 – 61 min | 20 -30 min | Couvrir les extrémités les plus fines de papier aluminium. Retourner quand le signal du four retentit. |
| 2 | Volailles | 0,1 – 1,5 kg | 4 -61 min | 20 -30 min | Couvrir les extrémités les plus fines de papier aluminium. Retourner quand le signal du four retentit. |
| 3 | Poissons | 0,1 – 1,5 kg | 4 -63 min | 20 -30 min | Couvrir les extrémités les plus fines de papier aluminium. Retourner quand le signal du four retentit. |
| 4 | Fruits | 0,1 -0,5 kg | 2 -13 min | 5 -10 min | Placer le fruit dans un récipient en verre et couvrez-le pendant la décongélation ainsi que le temps d'attente. |
| 5 | Pain | 0,1 –0,8 Kg | 2 -19 min | 5 -10 min | Placer le pain sur le plateau en verre recouvert d'un torchon fin et propre. |

REMARQUES IMPORTANTES :

Pour la fonction Décongélation par poids, le poids à indiquer est le poids de l'aliment sans compter celui du récipient.

Utilisez la fonction Décongélation par poids seulement pour des aliments crus.

Cette fonction donne de meilleurs résultats si les aliments sont à une température de -18°C et si les aliments passent directement du congélateur au four.

Si les aliments se trouvent à une température supérieure (car le congélateur n'est pas à 3 étoiles ou que les aliments ont été sortis du congélateur depuis plus de 20 minutes), le temps calculé par le four s'avérera trop long et peut entraîner des risques d'incendie. Dans ce cas, sélectionnez un poids inférieur au poids réel de l'aliment.

Dans les cas précédents, et pour des aliments pré cuisinés et congelés, utilisez la fonction Décongélation par temps en commençant avec des temps courts.

Quand vous utilisez du papier aluminium pour protéger les parties les plus fines des aliments, assurez-vous qu'il ne soit pas en contact avec les parois du four afin d'éviter tout dommage.

## Décongélation par temps (manuelle)

| Procédure à suivre | Écran (1) |
|---|---|
| **1.** Appuyez 2 fois sur la touche DÉCONGÉLATION (**5**). Cette touche s'illuminera en vert.<br>**2.** Indiquez le temps de décongélation (par exemple 12 minutes), en tournant la commande ROTATIVE (**9**) dans un sens ou dans l'autre.<br>**3.** Appuyez sur la touche START (**15**). Le four commencera à fonctionner.<br>**4.** Quand le four s'arrête et émet un signal sonore, ouvrez la porte et remuez les aliments. Refermez la porte, puis appuyez sur la touche START (**15**) pour continuer le processus de décongélation. | 12:00 |

## Fonction spéciale : BOISSON

| Procédure à suivre | Écran (1) |
|---|---|
| **1.** Placez la boisson (150 ml à 30 ml de café, de thé, d'eau, de lait, etc.) dans un récipient résistant à la chaleur sur le plateau.<br>**2.** Appuyez sur la touche Fonction spéciale BOISSON (**2**). Cette touche s'illuminera en vert.<br>**3.** Vous pouvez augmenter le temps de cette fonction par intervalles de 30 secondes en appuyant de façon répétée sur la touche Fonction spéciale BOISSON (**2**). Vous pouvez également le faire en tournant la commande ROTATIVE (**9**) dans un sens ou dans l'autre.<br>**4.** Appuyez sur la touche START (**15**). Le four commencera à fonctionner. | 1:00 |

## Fonction spéciale : PIZZA

| Procédure à suivre | Écran (1) |
|---|---|
| **1.** Saupoudrez avec un peu de farine le plateau, puis placez la pizza directement sur celui-ci.<br>**2.** Appuyez sur la touche Fonction spéciale PIZZA (**3**). Cette touche s'illuminera en vert.<br>**3.** Appuyez sur la touche START (**15**). Le four commencera à fonctionner.<br>**4.** À la fin de la cuisson, il y a une période d'attente de 2 minutes pendant laquelle le four continuera à fonctionner et où l'écran affichera l'indicateur de la fonction spéciale PIZZA en clignotant. | 2:00 |

## Fonction spéciale : POULET

| Procédure à suivre | Écran (1) |
|---|---|
| **1.** Découpez le poulet (400 à 500 g), puis placez-le sur un récipient résistant à la chaleur sur le plateau. Ajouter de l'huile, des épices, du sel et tout autre ingrédient de votre choix.<br>**2.** Appuyez sur la touche Fonction spéciale POULET (**4**). Cette touche s'illuminera en vert.<br>**3.** Appuyez sur la touche START (**15**). Le four commencera à fonctionner.<br>**4.** Le temps total de cuisson est de 30 minutes divisé en 4 périodes de 7,5 minutes. À la fin de chacune des 3 premières périodes, le four s'arrêtera et émettra un signal sonore. Retournez les morceaux de poulet, puis appuyez sur la touche START (**15**) pour continuer la cuisson.<br>**5.** À la fin de la cuisson, il y a une période d'attente pendant laquelle le four continuera à fonctionner et où l'écran affichera l'indicateur de la fonction spéciale POULET (**4**) en clignotant. | 3:00 |

## Programmation du four micro-ondes

Les fonctions normales (Micro-ondes, Grill, Micro-ondes + Grill, Décongélation par poids et Décongélation par temps) peuvent être programmées de façon séquentielle jusqu'à un maximum de 3 fonctions.

Par exemple, pour décongeler par poids 800 g de viande, chauffer dans le four micro-ondes pendant 10 minutes à puissance 4, puis utiliser la fonction Micro-ondes + Grill pendant 8 minutes à puissance 3, procédez comme suit.

| Procédure à suivre | Écran (1) |
|---|---|
| **1.** Appuyez sur la touche DÉCONGÉLATION (**5**). Cette touche s'illuminera en vert.<br>**2.** Le type d'aliment Viandes (type 1) est sélectionné par défaut. | F 01 |
| **3.** Indiquez le poids de l'aliment (0,8 kg) en tournant la commande ROTATIVE (**9**).<br>**4.** Appuyez sur la touche HORLOGE/PROGRAMMATION (**11**) pour accéder à la programmation de la fonction suivante. | 0.8 |
| **5.** Appuyez sur la touche MICRO-ONDES (**6**). Cette touche s'illuminera en vert.<br>**6.** Indiquez le temps de fonctionnement (10 minutes) en tournant la commande ROTATIVE (**9**). | 10:00 |
| **7.** Appuyez sur la touche – (**13**) pour modifier le niveau de puissance du four micro-ondes au niveau 4.<br>**8.** Appuyez sur la touche HORLOGE/PROGRAMMATION (**11**) pour accéder à la programmation de la fonction suivante. | P 04 |
| **9.** Appuyez sur la touche MICRO-ONDES + GRILL (**8**). Cette touche s'illuminera en vert.<br>**10.** Indiquez le temps de fonctionnement (8 minutes) en tournant la commande ROTATIVE (**9**). | 8:00 |
| **11.** Appuyez 2 fois sur la touche – (**13**) pour modifier la valeur du niveau de puissance du four micro-ondes au niveau 3.<br>**12.** Appuyez sur la touche START (**15**). Le four commencera à fonctionner.<br>**13.** Quand le four s'arrête et émet un signal sonore, ouvrez la porte et remuez les aliments. Refermez la porte, puis appuyez sur la touche START (15). | P 03 |

## Pendant le fonctionnement...

Vous pouvez ouvrir la porte du four à tout moment pendant la cuisson des aliments, dans ce cas :

LA PRODUCTION DE MICRO-ONDES EST IMMÉDIATEMENT INTERROMPUE ;

Le Grill se déconnecte, **se maintenant à une haute température ;**

Le temporisateur s'arrêtera automatiquement, indiquant le temps de fonctionnement restant.

Vous pourrez ainsi, si vous le souhaitez :

Remuer ou agiter les aliments afin d'améliorer l'uniformité de la cuisson ;

Régler le niveau de puissance du four micro-ondes en appuyant sur la touche – (13) ou + (12).

Sélectionner une autre fonction en appuyant sur les touches de fonction (2, 3, 4, 5, 6, 7 ou 8);

Régler le temps de fonctionnement restant en tournant la commande ROTATIVE (9).

Refermez la porte, puis appuyez sur la touche START (15). Le four commencera à fonctionner à nouveau.

## Interruption du fonctionnement

Pour arrêter le fonctionnement du four avant la fin du temps programmé, appuyez sur la touche STOP (14) ou ouvrez la porte.

Si vous ne souhaitez pas continuer à chauffer les aliments, fermez la porte, puis appuyez à nouveau sur la touche STOP (14). Le signal sonore du four retentit et l'écran (1) affiche l'horloge.

À la fin du temps de fonctionnement, le four s'arrêtera, en émettant 3 signaux sonores et l'écran (1) affichera le mot « **End** ». Les signaux sonores se répéteront toutes les 30 secondes jusqu'à ce que la porte du four soit ouverte ou que la touche STOP (14) soit pressée.

## Économie d'énergie

Ce micro-ondes dispose d'un mode spécial d'économie d'énergie qui est activé automatiquement au bout de 10 minutes d'inactivité.

Dans le mode d'économie d'énergie, toutes les touches du panneau sont éteintes et l'affichage (1) indique l'heure.

Cette fonction est désactivée automatiquement quand l'usager appuie sur une touche de fonction.

Le mode d'économie d'énergie peut être aussi en activé en appuyant sur la commande ROTATOIRE (9) jusqu'à sa position intérieure. Dans cette position, les touches restent éteintes, le clavier est désactivé et l'affichage (1) indique l'heure.

Pour connecter de nouveau le micro-ondes, il suffit d'appuyer de nouveau sur la commande ROTATOIRE (9) afin l'amener à sa position extérieure.

## Régler l'horloge

| Procédure à suivre | Écran (1) |
|---|---|
| **1.** Appuyer sur la touche HORLOGE (**11**) jusqu'à ce que les chiffres clignotent.<br>**2.** Indiquer la valeur de l'heure en tournant la commande ROTATIVE (**9**) dans un sens ou dans l'autre.<br>**3.** Appuyez à nouveau sur la touche HORLOGE (**11**) pour régler la valeur des minutes.<br>**4.** Indiquer la valeur de l'heure en tournant la commande ROTATIVE (**9**) dans un sens ou dans l'autre.<br>**5.** Appuyer sur la touche HORLOGE (**11**) pour terminer. | 24:00 |

## Blocage de sécurité

| Procédure à suivre | Écran (1) |
|---|---|
| **1.** Le fonctionnement du four peut être bloqué (par exemple, pour éviter son utilisation par des enfants) en appuyant sur la touche STOP (**14**) pendant 3 secondes. À la fin de ce temps, un signal sonore retentit. L'écran (**1**) affichera 4 lignes et le four se bloquera. | - -:- - |
| **2.** Vous pouvez afficher l'horloge à tout moment en appuyant brièvement sur la touche START (15). | 24:00 |
| **3.** Pour débloquer le four, appuyez sur la touche START (**15**) pendant 3 secondes. À la fin de ce temps, un signal sonore retentit et l'écran (**1**) affichera à nouveau l'horloge. | 24:00 |

# Conseils pour une bonne Utilisation du Four

## Fonctionnement du Micro-ondes

Avant d'utiliser n'importe quel récipient, vérifiez s'il est approprié aux fours à micro-ondes (VOIR CONSEILS SUR LA VAISSELLE À UTILISER).

Incisez toujours la peau des aliments avant de les cuisiner.

Quand vous chaufferez les liquides, mettez-les dans un récipient ayant une large ouverture pour que l'évaporation se fasse convenablement.

**Rappelez-vous que dans les micro-ondes...**

1. Plus grande est la quantité d'aliments, plus grand sera le temps nécessaire pour les cuisiner.
2. Plus basse est la température des aliments, plus de temps il faudra pour les cuisiner.
3. Les aliments moins denses se préparent plus rapidement.
4. Une distribution parfaite des aliments dans la base du four, garantit une meilleure uniformité de la cuisson. Vous pourrez cuisiner plusieurs types d'aliments en même temps en disposant les aliments les moins consistants dans le centre d'un plateau et les plus consistants autour.
5. Laisser reposer les aliments avant de les servir améliore la cuisson. En effet, même après avoir éteint le four, les aliments continuent à cuire quelques instants.
6. Couvrir les aliments, permet de réduire le temps de cuisson et de retenir les liquides provenant de celle-ci (les aliments ne dessèchent pas autant). Les couvercles doivent être en matériel transparent aux micro-ondes et devront avoir un petit orifice pour que la vapeur puisse sortir.

## Fonctionnement du Gril (seulement pour les modèles avec gril)

Pour obtenir une meilleure rentabilité du gril, utilisez la grille qui vous est fournie avec l'appareil.

**Ne mettez pas la grille en contact avec les superficies métalliques de la cavité car cela pourrait produire un arc électrique et endommager le four.**

NOTES IMPORTANTES:

1. Quand on utilise le gril pour la première foie, il est normal qu'il se produise des fumées et des odeurs à cause des huiles utilisées au cours du processus de fabrication.
2. Quand le gril a déjà été utilisé plusieurs fois, il est normal que l'aire perforée qui protège les résistances du gril se déforme et acquière une couleur dorée. Cecit est dû aux températures elevées que le gril atteint pendant son fonctionnement.
3. Le verre de la porte atteint de hautes températures pendant le fonctionnement du gril. C'est pourquoi le four doit être installé à une hauteur de 80 cm du sol, AFIN DE LE MAINTENIR ÉLOIGNÉ DE LA PORTÉE DES ENFANTS.
4. Pendant le fonctionnement du gril, les parois de la cavité du four et la grille seront très chauds. L'usage de gants de cuisine est recommandé.
5. Quand le gril fonctionne pendant longtemps, il est normal que les résistances s'éteignent pendant de courts moments quand le limitateur de température de sécurité se met en marche.
6. Ne pas utiliser de récipients en plastique ou autres matériaux peu résistants à la température, car ils pourraient être détruits à cause des hautes températures atteintes par le gril.

# Conseils sur L'utilisation de la Vasseille

## Métal

Dans le four à Micro-ondes, ne pas utiliser de récipients en métal (conserves, etc.), d'emballages en aluminium ni de couverts. Le métal réfléchit les micro-ondes et les aliments ne chauffent pas.

Les aliments doivent être retirés des emballages en aluminium et doivent être mis dans des récipients appropriés aux micro-ondes. Comme les micro-ondes ne passent pas à travers l'aluminium, seul le dessus des aliments est chauffé. En utilisant un récipient approprié, la chaleur sera distribuée uniformément aux aliments.

EXCEPTIONS:

Pour réussir à décongeler ou cuisiner uniformément des morceaux de viande de grandeurs différentes, vous pourrez couvrir les parties les plus fines avec une feuille d'aluminium. La feuille d'aluminium doit être éloignée au minimum de 2 cm des parois du four, autrement cela pourra provoquer un court-circuit.

Les broches en métal peuvent être utilisées à condition qu'elles soient plus fines que le morceau de viande.

## Verre

Tous les récipients en verre peuvent être utilisés s'ils résistent aux températures élevées.

Le cristal contient un certain pourcentage de plomb, pouvant se fendre s'il est utilisé dans un four à micro-ondes. Cette situation pourra également se produire avec des récipients en verre qui ont des rebords ébréchés.

## Porcelaine

La vaisselle en porcelaine peut être utilisée dans le four à micro-ondes, mais elle ne doit pas avoir de poignées creuses. En effet, l'humidité peut s' incruster à l'intérieur des poignées creuses et sous l'action des micro-ondes celle-ci entraînera une augmentation de la pression, suivie de la destruction de la poignée.

## Vaisselle en Grès émaillé

Cette vaisselle peut chauffer beaucoup.

La vaisselle en Grès émaillé comportant des dessins peut être utilisée dans le four à micro-ondes à condition que les dessins soient sous l'émail.

Certains émaux et couleurs contiennent des substances métalliques. La vaisselle avec ce type d'émail et ces couleurs ne devra pas être utilisée dans le four à micro-ondes car elle peut s'abîmer.

Les récipients qui ont reçu un bain en or ou en argent peuvent noircir sous l'action des micro-ondes.

## Plastique

La vaisselle en plastique devra être résistante à des températures d'au moins 180° C, sinon elle pourra se déformer. La vaisselle de MÉLAMINE n'est pas adéquate pour les fours à micro-ondes parce qu'elle chauffe beaucoup.

Pour chauffer ou cuisiner des aliments dans des sacs plastiques, ceux-ci devront être perforés pour que la vapeur puisse sortir, empêchant l'éclatement du sac.

## Bois

Les récipients en bois ne doivent pas être utilisés dans le four à micro-ondes. Le bois contient de l'eau qui s'évapore sous l'action des micro-ondes et le récipient peut se fendre.

## Test de la Vaisselle

Si vous avez des doutes quant à l'utilisation de la vaisselle en verre, argile ou porcelaine dans le four à micro-ondes, faites le test suivant:

1. Mettez le récipient vide et un verre d'eau à l'intérieur du four.
2. Fermez la porte.
3. Sélectionnez la fonction Micro-ondes à la puissance maximale.
4. Ajustez le temps de fonctionnement à une minute.

Obs.: Le four commence à fonctionner.

Si au cours de ce test vous entendez des bruits accompagnés d'étincelles, débranchez immédiatement l'appareil.

La vaisselle présentant ce comportement ou étant très chaude lors de sa sortie du four, n'est pas adéquate au Micro-ondes.

EXCEPTIONS:

Les récipients en grès émaillé contiennent beaucoup de molécules d'eau et pour cette raison ils chauffent beaucoup. Ils peuvent être utilisés, malgré tout, dans le four à Micro-ondes.

En cas de doute, contactez le fournisseur de vaisselle et certifiez-vous qu'elle est adéquate aux Micro-ondes.

## Couvercles

L'utilisation des couvercles en verre, en plastique ou d'une pellicule de plastique est conseillée pour:

1. Empêcher la sortie excessive de vapeur, principalement pour les cuissons longues;
2. Accélérer le processus de cuisson des aliments;
3. Empêcher que les aliments dessèchent;
4. Empêcher que la saveur ne se perde.

Les couvercles devront avoir des orifices pour empêcher la formation de pression. La pellicule en plastique devra être perforée.

Les biberons, les bocaux de nourriture pour bébé et autres récipients similaires doivent être chauffés sans couvercle, sinon ils risquent d'éclater.

# Entretien du Four

## Nettoyage

VÉRIFIEZ QUE LA FICHE ÉLECTRIQUE SOIT DÉBRANCHÉE DE LA PRISE DE COURANT AVANT DE NETTOYER LE FOUR.

NE PAS UTILISER DE PRODUITS DE NETTOYAGE ABRASIFS.

EXTÉRIEUR

1. Nettoyez la surface extérieure avec un détergent neutre, de l'eau tiède et séchez avec un chiffon humide.
2. Évitez que l'eau pénètre dans les orifices de ventilation du four.

INTÉRIEUR

1. Nettoyez les parois du four après chaque utilisation avec un chiffon humide.
2. Évitez que l'eau pénètre dans les orifices de la cavité.
3. Si un certain temps s'est écoulé après le dernier nettoyage et que la cavité du four est sale, mettez un verre d'eau sur le plateau et branchez le four pendant 4 minutes sur la puissance maximum des micro-ondes. La vapeur libérée ramollit la saleté qui sera plus facile à nettoyer avec un chiffon doux.
4. Le plateau peut se laver normalement avec du détergent pour la vaisselle ou dans le lave-vaisselle.

LA PORTE, LE JOINT DE LA PORTE ET LE DEVANT DU FOUR

1. **Ces parties devront être toujours nettoyées, spécialement les surfaces de contact entre la porte et le devant du four, afin de garantir une bonne barrière aux micro-ondes.**
2. Utilisez un détergent neutre, de l'eau tiède et séchez avec un chiffon doux.

## Remplacement de la Lampe

Pour certains modèles de Four, la lampe peut être remplacée par l'utilisateur qui dispose à cet effet d'un couvercle situé sur le côté gauche du four.

Pour remplacer l'ampoule, procéder de la façon suivante:

1. Débranchez le four de la prise de courant;
2. Enlevez le couvercle du compartiment de la lampe
3. Remplacez l'ampoule par une neuve de 25 W;
4. Remettez le couvercle.

**ATTENTION: sur les modèles ne disposant pas de couvercle pour le remplacement de la lampe, cette opération exigeant des outils spéciaux, devra être effectuée par le Service d'Assistance Technique.**

# Service d’Assistance Technique (S.A.T.)

## Résolution de Problèmes

Les réparations ou les interventions effectuées par un personnel non qualifié peut donner lieu à des situations dangereuses.

**Toute réparation ou intervention doit être effectuée par le fabricant, les agents autorisés ou les techniciens spécialisés.**

Si vous détectez une anomalie quelconque dans le four, avant de contacter le S.A.T., effectuez les vérifications suivantes:

1. Vérifiez la prise de courant à laquelle est relié le four (branchez un autre appareil ménager à cette prise de courant et vérifiez s'il fonctionne).
2. Si la lampe du four s’allume mais les aliments ne chauffent pas, vérifiez si la porte est bien fermée (si la porte ne ferme pas correctement, les micro-ondes ne seront pas produites).

## Remplacement du Câble d’Alimentation

Si le câble d’alimentation est endommagé, afin d’éviter des situations dangereuses, celui-ci ne pourra être remplacé que par le fabricant, les agents autorisés ou aux techniciens spécialisés parce que cette opération exigeant des outils spéciaux.

TXT-17-15-FR

# PORTUGUÊS

Estimado Cliente:

Antes de mais, queremos agradecer-lhe a preferência pelo nosso produto. Estamos certos que este forno Microondas moderno, funcional e prático, fabricado com materiais de primeira qualidade, irá satisfazer as suas expectativas.

Solicitamos uma leitura atenta das instruções que constam deste livro e do folheto anexo, as quais lhe irão possibilitar obter um melhor resultado na utilização do seu forno Microondas.

CONSERVE A DOCUMENTAÇÃO DESTE PRODUTO PARA CONSULTA FUTURA.

ATENÇÃO

Para beneficiar da nossa garantia, é imprescindível enviar o "Certificado de Garantia" e, aquando de um pedido de Assistência Técnica, apresentar a factura de compra do forno Microondas com a data e carimbo do estabelecimento vendedor.

Sem este requisito a garantia não terá validade.

# Índice

# Instruções de Instalação

Retire o forno microondas da embalagem.

Retire todos os materiais de embalagem e acessórios do interior do forno microondas.

Verifique se as seguintes peças se encontram em bom estado;

porta e dobradiças;

frente do forno microondas;

parte interior e exterior do forno microondas.

Se encontrar algum defeito nestas peças NÃO UTILIZE O FORNO MICROONDAS e contacte o vendedor.

Coloque o forno microondas numa superfície plana e capaz de suportar o seu peso.

**Para obter um bom arrefecimento, é recomendado instalar o forno microondas num móvel com uma abertura no topo (ver instruções de instalação em separado).**

O forno microondas deverá ficar afastado de fontes de calor ou vapor (fornos eléctricos, torradeiras, etc.).

O forno microondas vem equipado com cabo eléctrico e ficha para corrente monofásica. A ligação deve ser feita a uma tomada com TERRA.

O fabricante e o fornecedor não aceitam reclamações de avarias ou acidentes pessoais causados pelo não cumprimento destas instruções de instalação.

ATENÇÃO: ESTE FORNO MICROONDAS TEM QUE SER LIGADO À TERRA.

# Indicações Importantes

**ATENÇÃO: Se a porta ou a junta da porta estiverem danificadas, o forno microondas não deve ser ligado até ter sido reparado por um técnico qualificado.**

**ATENÇÃO: É perigoso para alguém, excepto um técnico qualificado, executar intervenções ou reparações que envolvam a remoção de qualquer tampa ou cobertura que assegure protecção contra a exposição à energia das microondas.**

**ATENÇÃO: Líquidos ou outros alimentos não devem ser aquecidos em recipientes herméticos uma vez que estes podem explodir.**

**ATENÇÃO: As crianças só devem ser autorizadas a usar o forno microondas sem supervisão quando lhe tenham sido dadas instruções adequadas de modo que a criança seja capaz de usar o forno microondas de forma segura e de compreender os perigos do seu uso incorrecto.**

Quando aquecer alimentos em recipientes de plástico ou de papel vigie o forno microondas frequentemente devido à possibilidade de ignição.

Se for observado fumo, desligue o forno microondas ou retire a ficha da tomada e mantenha a porta fechada para abafar quaisquer chamas.

Após aquecer biberões ou boiões de papa para bebé, agite ou mexa o seu conteúdo e verifique a temperatura dos alimentos, antes de os servir, para evitar queimaduras.

O aquecimento de bebidas em microondas pode resultar em fervura eruptiva retardada, portanto deve ter-se cuidado ao manusear o seu recipiente.

Os ovos com casca e os ovos cozidos inteiros não devem ser aquecidos em fornos microondas porque podem explodir.

Não coloque nenhum utensílio metálico no interior do forno microondas, salvo os que são fornecidos com o aparelho e que foram concebidos para esse fim.

Não aqueça líquidos ou outros alimentos em recipientes fechados, pois estes poderão explodir.

Não aqueça álcool puro ou bebidas alcoólicas. PERIGO DE INFLAMAÇÃO.

Em caso de dúvida seleccione tempos curtos para cozinhar, aquecer ou descongelar alimentos por Microondas. Com tempos muitos longos os alimentos poderão ficar muito secos e até começar a arder.

Não utilize o forno microondas para outra função que não seja para aquecer, cozinhar ou descongelar alimentos.

O forno microondas não deve funcionar sem a bandeja ou em vazio.

Não tape as aberturas de ventilação do forno microondas.

# Descrição do Forno Microondas

## Quais as vantagens do forno Microondas

No fogão convencional o calor radiado pelas resistências ou queimadores de gás penetra lentamente nos alimentos de fora para dentro. Existe por isso uma grande perda de energia no aquecimento do ar, componentes do fogão e recipientes.

Ao contrário, no forno Microondas o calor é gerado no interior do próprio alimento, aquecendo este de dentro para fora. Não existem perdas de energia pois o ar, as paredes interiores do forno microondas e os recipientes (quando adequados) não aquecem por acção das Microondas.

Resumidamente os fornos Microondas apresentam as seguintes vantagens:

1. Economia de tempo de cozedura; em geral redução de 3/4 do tempo em relação à cozedura convencional.
2. Descongelação ultra-rápida de alimentos, reduzindo o perigo de desenvolvimento de bactérias.
3. Economia de energia.
4. Conservação do valor nutritivo dos alimentos devido à redução do tempo de cozedura.
5. Fácil limpeza.

## Como funciona o forno Microondas

No forno Microondas existe uma válvula de alta tensão designada por Magnetrão que converte a energia eléctrica em energia de Microondas. Estas ondas electromagnéticas são canalizadas para o interior do forno microondas através de uma guia de ondas e distribuídas por um espalhador metálico ou através de um prato rotativo.

Dentro do forno as Microondas propagam-se em todos os sentidos e são reflectidas pelas paredes metálicas, penetrando uniformemente nos alimentos.

## Porque é que os alimentos aquecem

A maioria dos alimentos contêm água cujas moléculas vibram por acção das Microondas.

A fricção entre moléculas origina calor que eleva a temperatura dos alimentos, descongelando-os, cozinhando-os ou mantendo-os quentes.

Como o calor se forma no interior dos alimentos:

estes podem ser cozinhados sem/ou com poucos líquidos ou gorduras;

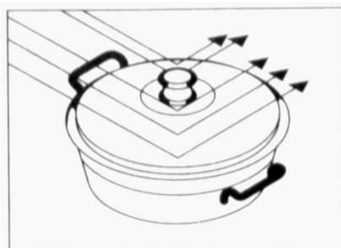
descongelar, aquecer ou cozinhar no forno Microondas é mais rápido que num forno convencional;

conservam-se as vitaminas, os minerais e as substâncias nutritivas;

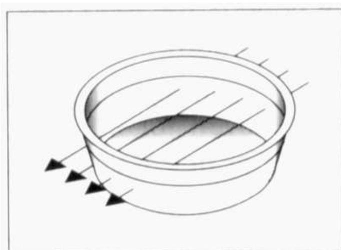
não se alteram a cor natural e o aroma.

As Microondas passam através de porcelana, vidro, cartão ou plástico mas não atravessam o metal. Por esse motivo não utilize no forno Microondas recipientes metálicos ou recipientes que tenham partes metálicas.

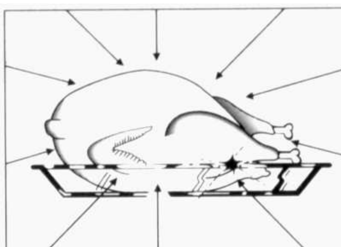
As Microondas são reflectidas pelo metal.



Atravessam vidro Porcelana...



São absorvidas pelos Alimentos.



# Instruções de Funcionamento

Consulte a figura no folheto em anexo e proceda da seguinte forma:

1. Ligue o forno microondas a uma tomada de corrente apropriada (ver Instruções de Instalação).
2. Abra a porta, pressionando o Botão de Abertura da Porta (**10**). Nos modelos sem este botão basta puxar a porta. A luz do forno microondas deverá acender.
3. Coloque o recipiente com os alimentos sobre a bandeja ou sobre a grelha.
4. Seleccione a função e o tempo de cozedura pretendidos conforme descrito nos capítulos seguintes.
5. Feche a porta e pressione a tecla START (**15**).
6. O forno começa a funcionar. O Mostrador (**1**) apresenta o tempo de funcionamento a decrescer.

NOTA IMPORTANTE

As teclas do painel são iluminadas para auxiliar a programação do microondas. Em qualquer altura da programação estarão iluminadas a **vermelho** apenas as teclas que podem ser actuadas. Quando se selecciona uma função, a respectiva tecla passará a estar iluminada a **verde.**

## Função Microondas

| Modo de Proceder | Mostrador (1) |
|---|---|
| **1.** Pressione a tecla MICROONDAS (**6**). Esta tecla fica iluminada a verde.<br>**2.** Introduza o tempo de funcionamento (exemplo 10 minutos), rodando o botão ROTATIVO (**9**) em ambos os sentidos. | 10:00 |
| **3.** Para alterar o valor da potência de microondas, pressione as teclas – (**13**) e + (**12**). Se não pressionar estas teclas o forno funciona por defeito à potência máxima.<br>**4.** Pressione a tecla START (**15**). O forno começará a funcionar. | P 05 |

## Função Grelhador

| Modo de Proceder | Mostrador (1) |
|---|---|
| **1.** Pressione a tecla GRELHADOR (**7**). Esta tecla fica iluminada a verde.<br>**2.** Introduza o tempo de funcionamento (exemplo 10 minutos), rodando o botão ROTATIVO (**9**) em ambos os sentidos.<br>**3.** Pressione a tecla START (**15**). O forno começa a funcionar. | 10:00 |

## Função Microondas + Grelhador

| Modo de Proceder | Mostrador (1) |
|---|---|
| **1.** Pressione a tecla MICROONDAS + GRELHADOR (**8**). Esta tecla fica iluminada a verde.<br>**2.** Introduza o tempo de funcionamento (exemplo 10 minutos), rodando o botão ROTATIVO (**9**) em ambos os sentidos. | 10:00 |
| **3.** Para alterar o valor da potência de microondas, pressione as teclas – (**13**) e + (**12**). Se não pressionar estas teclas o forno funciona por defeito à potência máxima.<br>**4.** Pressione a tecla START (**15**). O forno começa a funcionar. | P 05 |

## Descongelação por Peso (Automática)

| Modo de Proceder | Mostrador (1) |
|---|---|
| **1.** Pressione a tecla DESCONGELAÇÃO (**5**). Esta tecla fica iluminada a verde.<br>**2.** Introduza o tipo de alimento, pressionando as teclas – (**13**) e + (**12**). Se não pressionar estas teclas é seleccionado por defeito o tipo de alimento 1. | F 01 |
| **3.** Introduza o peso do alimento (exemplo 1,2 kg), rodando o botão ROTATIVO (**9**) em ambos os sentidos.<br>**4.** Pressione a tecla START (**15**). O forno começa a funcionar.<br>**5.** Quando o forno parar e apitar, abra a porta e vire os alimentos. Feche a porta e pressione a tecla START (**15**) para continuar o processo de descongelação. | 1.2 |

A tabela seguinte descreve os diferentes programas de Descongelação por Peso, as respectivas gamas de pesos, gamas de tempos de descongelação, gamas de tempos de espera (para permitir uma melhor uniformidade de temperatura) e recomendações.

| Código | Alimento | Peso | Tempo de Descongelação | Tempo de espera | Recomendações |
|---|---|---|---|---|---|
| 1 | Carne | 0,1 – 1,5 kg | 4 – 61 min | 20 – 30 min | Cobrir as extremidades mais finas com papel de alumínio. Virar a carne quando soar o apito do forno. |
| 2 | Aves | 0,1 – 1,5 kg | 4 – 61 min | 20 – 30 min | Cobrir as extremidades mais finas com papel de alumínio. Virar quando soar o apito do forno. |
| 3 | Peixe | 0,1 – 1,5 kg | 4 – 63 min | 20 – 30 min | Cobrir a cauda do peixe com papel de alumínio. Virar quando soar o apito do forno. |
| 4 | Fruta | 0,1 – 0,5 kg | 2 – 13 min | 5 – 10 min | Colocar a fruta numa taça de vidro e tapá-la durante a descongelação e o tempo de espera. |
| 5 | Pão | 0,1 – 0,8 kg | 2 – 19 min | 5 – 10 min | Colocar o pão sobre a bandeja de vidro coberta com papel de cozinha. |

NOTAS IMPORTANTES:

Na função Descongelação por Peso, o peso a introduzir é o peso do alimento não incluindo o do recipiente.

Use apenas a função Descongelação por Peso para alimentos crus.

Esta função dá melhores resultados se os alimentos estiverem a uma temperatura de -18 °C e se os alimentos forem retirados directamente do congelador para o forno.

Se os alimentos estiverem a uma temperatura superior (porque o congelador não é de 3 estrelas ou porque os alimentos estiveram fora do congelador mais de 20 minutos) o tempo calculado pelo forno será muito longo e pode haver risco de fogo. Nestes casos seleccione um peso inferior ao peso real do alimento.

Nos caso anteriores e em alimentos já cozinhados e congelados utilize a função Descongelação por Tempo começando com tempos curtos.

Quando utilizar folha de alumínio para proteger as partes mais finas dos alimentos certifique-se de que não toca nas paredes do forno senão podem ocorrer danos.

## Descongelação por Tempo (Manual)

| Modo de Proceder | Mostrador (1) |
|---|---|
| **1.** Pressione 2 vezes a tecla DESCONGELAÇÃO (**5**). Esta tecla fica iluminada a verde.<br>**2.** Introduza o tempo de descongelação (exemplo 12 minutos), rodando o botão ROTATIVO (**9**) em ambos os sentidos.<br>**3.** Pressione a tecla START (**15**). O forno começa a funcionar.<br>**4.** Quando o forno parar e apitar, abra a porta e vire os alimentos. Feche a porta e pressione a tecla START (**15**) para continuar o processo de descongelação. | 12:00 |

## Função Especial: BEBIDA

| Modo de Proceder | Mostrador (1) |
|---|---|
| **1.** Coloque a bebida (150 a 300 ml de café, chá, leite, água, etc.) num recipiente resistente ao calor sobre a bandeja.<br>**2.** Pressione a tecla Função Especial BEBIDA (**2**). Esta tecla fica iluminada a verde.<br>**3.** Pode incrementar o tempo desta função em intervalos de 30 segundos pressionando sucessivamente a tecla Função Especial BEBIDA (**2**). Também o poderá fazer rodando o botão ROTATIVO (**9**) em ambos os sentidos.<br>**4.** Pressione a tecla START (**15**). O forno começa a funcionar | 1:00 |

## Função Especial: PIZZA

| Modo de Proceder | Mostrador (1) |
|---|---|
| **1.** Polvilhe a bandeja com farinha e coloque a pizza directamente sobre a bandeja.<br>**2.** Pressione a tecla Função Especial PIZZA (**3**). Esta tecla fica iluminada a verde.<br>**3.** Pressione a tecla START (**15**). O forno começa a funcionar.<br>**4.** No final há um período de espera de 2 minutos em que forno continua a funcionar e a tecla da função Especial PIZZA fica a piscar. | 2:00 |

## Função Especial: FRANGO

| Modo de Proceder | Mostrador (1) |
|---|---|
| **1.** Barrar o frango em pedaços (400 a 500 g) com azeite e especiarias (pimenta, sal, etc.) e colocá-lo num recipiente resistente ao calor, sobre a bandeja.<br>**2.** Pressione a tecla Função Especial FRANGO (**4**). Esta tecla fica iluminada a verde.<br>**3.** Pressione a tecla START (**15**). O forno começa a funcionar.<br>**4.** O tempo total de preparação é de 30 minutos dividido em 4 períodos de 7,5 minutos. No final de cada um dos 3 primeiros períodos o forno pára e apita. Vire então os pedaços de frango e volte a pressionar a tecla START (**15**).<br>**5.** No final há um período de espera de 3 minutos em que forno continua a funcionar e a tecla da função Especial FRANGO fica a piscar. | 3:00 |

## Programação do Forno Microondas

As Funções Normais (Microondas, Grelhador, Microondas + Grelhador, Descongelação por Peso e Descongelação por Tempo) podem ser programadas sequencialmente até um máximo de 3 funções.

Por exemplo, para descongelar por peso 800 g de carne, cozer em Microondas durante 10 minutos à potência 4 e finalmente usar a função Microondas + Grelhador durante 8 minutos à potência 3, deve proceder do seguinte modo.

| Modo de Proceder | Mostrador (1) |
|---|---|
| **1.** Pressione a tecla DESCONGELAÇÃO (**5**). Esta tecla fica iluminada a verde.<br>**2.** O tipo de alimento Carne (tipo 1) fica seleccionado por defeito. | F 01 |
| **3.** Introduza o peso do alimento (0,8 kg) rodando o botão ROTATIVO (**9**).<br>**4.** Pressione a tecla RELÓGIO/PROGRAMAÇÃO (**11**) para aceder à programação da função seguinte. | 0.8 |
| **5.** Pressione a tecla MICROONDAS (**6**). Esta tecla fica iluminada a verde.<br>**6.** Introduza o tempo de funcionamento (10 minutos), rodando o botão ROTATIVO (**9**). | 10:00 |
| **7.** Pressione a tecla – (**13**) para alterar o valor da potência de microondas para 4.<br>**8.** Pressione a tecla RELÓGIO/PROGRAMAÇÃO (**11**) para aceder à programação da função seguinte. | P 04 |
| **9.** Pressione a tecla MICROONDAS + GRELHADOR (**8**). Esta tecla fica iluminada a verde.<br>**10.** Introduza o tempo de funcionamento (8 minutos), rodando o botão ROTATIVO (**9**). | 8:00 |
| **11.** Pressione 2 vezes a tecla – (**13**) para alterar o valor da potência de microondas para 3.<br>**12.** Pressione a tecla START (**15**). O forno começa a funcionar.<br>**13.** Quando o forno parar e apitar, abra a porta e vire os alimentos. Feche a porta e pressione a tecla START (**15**). | P 03 |

## Durante o funcionamento ...

Pode abrir a porta do forno microondas em qualquer altura durante a cozedura dos alimentos, neste caso:

INTERROMPE-SE IMEDIATAMENTE A PRODUÇÃO DE MICROONDAS;

O Grelhador será desligado, mantendo-se no entanto muito quente;

O Temporizador parará automaticamente, indicando o tempo de funcionamento restante.

Poderá então, se o desejar:

Mexer ou voltar os alimentos, para melhorar a uniformidade de aquecimento;

Alterar o nível de potência de microondas pressionando as teclas – (**13**) ou + (**12**);

Seleccionar outra função, pressionando as teclas de Função (**2**, **3**, **4**, **5**, **6**, **7** ou **8**);

Alterar o tempo de funcionamento restante, rodando o Botão ROTATIVO (**9**).

Feche novamente a porta e pressione a tecla START (**15**). O forno recomeçará a funcionar.

## Interrupção do Funcionamento

Para parar o funcionamento do forno microondas antes de concluído o tempo programado, pressione a tecla STOP (**14**) ou abra a porta.

Se não pretender continuar a cozedura dos alimentos, feche a porta e pressione novamente a tecla STOP (**14**). O forno apita e o Mostrador (**1**) apresenta o Relógio.

No final do tempo de funcionamento, o forno pára, emite 3 sinais sonoros e o Mostrador (**1**) apresenta a palavra "**End**". Os sinais sonoros são repetidos cada 30 segundos até a porta do forno ser aberta ou a tecla STOP (**14**) ser pressionada.

## Poupança de Energia

Este forno microondas possui um modo especial de poupança de energia que é activado automaticamente ao fim de 10 minutos de inactividade.

No modo de poupança de energia todas as teclas estão apagadas e o Mostrador (**1**) apresenta apenas o relógio.

O modo de poupança de energia também é activado pressionando o botão ROTATIVO (9) para dentro. Nesta situação as teclas ficam apagadas, o teclado fica desactivo e o Mostrador (1) apresenta o relógio.

Para ligar novamente o forno microondas basta pressionar novamente o botão ROTATIVO (9) para que este salte para fora.

## Acerto do Relógio

| Modo de Proceder | Mostrador (1) |
|---|---|
| **1.** Pressionar a tecla RELÓGIO (**11**) até os dígitos começarem a piscar.<br>**2.** Introduzir a hora rodando o botão ROTATIVO (**9**) em qualquer dos sentidos.<br>**3.** Pressionar a tecla RELÓGIO (**11**) novamente para alterar o valor dos minutos.<br>**4.** Introduzir os minutos rodando o botão ROTATIVO (**9**) em qualquer dos sentidos.<br>**5.** Pressionar a tecla RELÓGIO (**11**) para terminar | 24:00 |

## Bloqueio de Segurança

| Modo de Proceder | Mostrador (1) |
|---|---|
| **1.** O funcionamento do forno pode ser bloqueado (por exemplo, para evitar a sua utilização por crianças) pressionando a tecla STOP (**14**) durante 3 segundos. No fim deste tempo é emitido um sinal sonoro, o Mostrador (**1**) apresenta 4 traços e o forno ficará bloqueado. | - -:- - |
| **2.** Pode visualizar o Relógio em qualquer altura pressionando brevemente a tecla START (**15**). | 24:00 |
| **3.** Para desbloquear o forno, pressione a tecla START (**15**) durante 3 segundos. No fim deste tempo é emitido um sinal sonoro e o Mostrador (**1**) volta a apresentar o Relógio. | 24:00 |

# Conselhos para uma Boa Utilização do Forno Microondas

## Funcionamento em Microondas

Antes de utilizar qualquer recipiente verifique se é adequado para fornos Microondas (VER CONSELHOS SOBRE UTILIZAÇÃO DE LOUÇA).

Faça sempre um corte na casca dos alimentos, antes de os cozinhar.

Quando aquecer líquidos coloque-os num recipiente de boca larga para haver uma adequada exaustão de vapores.

Lembre-se que em Microondas...

1. Quanto maior for a quantidade de alimentos, maior será o tempo necessário para os cozinhar.
2. Quanto mais baixa for a temperatura dos alimentos, mais tempo será necessário para os cozinhar.
3. Os alimentos menos densos preparam-se mais rapidamente.
4. Uma distribuição perfeita dos alimentos na base do forno microondas garante uma melhor uniformidade da cozedura. Dispondo os alimentos mais densos num anel exterior e os menos densos no centro de um prato permite cozinhar vários tipos de alimentos simultaneamente.
5. Deixando repousar os alimentos antes de os servir melhora a cozedura porque, mesmo depois de desligar o forno microondas, os alimentos continuam a cozer durante algum tempo.
6. Tapando os alimentos consegue-se encurtar o tempo de cozedura e reter os líquidos daí provenientes (os alimentos não ficam tão secos). As tampas devem ser de material transparente às Microondas e deverão ter uma pequena saída para o vapor.

## Funcionamento do Grelhador

Para conseguir melhor rendimento do Grelhador, utilize a grelha fornecida com o aparelho.

**Não coloque a grelha em contacto com as superfícies metálicas da cavidade pois pode ocorrer arco eléctrico e consequentes danos no forno microondas.**

NOTAS IMPORTANTES:

1. Durante a primeira utilização do grelhador é normal a libertação de fumos e odores devidos aos óleos inerentes ao processo de fabrico.
2. Após as primeiras utilizações do grelhador é normal que a área perfurada que protege as resistências do grelhador fique deformada a de cor dourada. Isto deve-se ás temperaturas elevadas desenvolvidas pelo grelhador para se obter um desempenho adequado
3. O vidro da porta atinge altas temperaturas durante o funcionamento do grelhador. Por isso o forno microondas deve ser instalado a uma altura do chão não inferior a 80 cm, DE MODO A MANTER-SE AFASTADO DO ALCANCE DAS CRIANÇAS.
4. Durante o funcionamento do grelhador as paredes da cavidade do forno microondas e a grelha ficarão muito quentes. É recomendado o uso de luvas de cozinha.
5. Durante um funcionamento prolongado do grelhador é normal que as resistências desliguem durante curtos períodos devido à actuação do limitador de temperatura de segurança.
6. Não utilize recipientes plásticos ou de outros materiais pouco resistentes à temperatura, uma vez que podem danificar-se devido ás temperaturas elevadas pelo grelhador.

# Conselhos sobre utilização de Louça

## Metal

Não utilize no forno Microondas recipientes de metal (enlatados, etc.), embalagens em folha de alumínio e talheres. O metal reflecte as Microondas e os alimentos não aquecem.

Os alimentos devem ser retirados das embalagens de folha de alumínio colocados em recipientes adequados para Microondas. Como as Microondas não atravessam a folha de alumínio os alimentos só aquecem por cima. Utilizando o recipiente adequado o calor será distribuído uniformemente pelos alimentos.

EXCEPÇÕES:

Para conseguir descongelar ou cozinhar uniformemente peças de carne de tamanhos irregulares, podem tapar-se as partes mais finas com folha de alumínio. A folha de alumínio deve estar afastada no mínimo 2 cm das paredes do forno microondas, caso contrário poderá ocorrer arco eléctrico.

Podem ser utilizados espetos de carne desde que sejam menores que a peça de carne.

## Vidro

Podem ser utilizados todos os recipientes de vidro que suportem temperaturas elevadas.

O cristal contém uma certa percentagem de chumbo podendo rachar se for utilizado num forno microondas. O mesmo poderá acontecer a recipientes de vidro com rebordos recartilhados.

## Porcelana

A louça de porcelana pode ser utilizada no forno microondas mas não deve ter pegas ocas. No interior das pegas ocas pode depositar-se humidade que por acção das Microondas provocará um aumento de pressão, seguido da destruição da pega.

## Louça de Barro Vidrado

Esta louça pode aquecer bastante.

A louça de barro vidrado com pinturas pode ser utilizada no forno microondas desde que as pinturas estejam por baixo do vidrado.

Alguns vidrados e cores contém substâncias metálicas. Louça com este tipo de vidrados e cores não deverá ser utilizada no forno microondas pois pode ficar danificada.

Recipientes com banhos dourados ou prateados podem escurecer por acção das Microondas.

## Plásticos

A louça de material plástico deverá ser resistente a temperaturas de pelo menos 180° C, senão pode deformar-se. Louça de MELAMINA não é adequada para o forno microondas pois aquece muito.

Para aquecer ou cozinhar alimentos em sacos plásticos, estes deverão ser perfurados para que o vapor possa sair, impedindo o rebentamento do saco.

## Madeira

Não devem ser utilizados recipientes de madeira no forno microondas. A madeira contém água que evapora por acção das Microondas e o recipiente poderá rachar.

## Teste à Louça

Se tiver dúvidas quanto à utilização de louça de vidro, barro ou porcelana no forno microondas, faça o seguinte teste:

1. Coloque o recipiente vazio e um copo de água no interior do forno microondas;
2. Feche a porta;
3. Seleccione a função Microondas à potência máxima;
4. Ajuste o tempo de funcionamento para 1 minuto;

Nota: O forno microondas começa a funcionar.

Se durante este teste ouvir ruídos acompanhados por faíscas, desligue imediatamente o aparelho.

Louça que apresente este comportamento ou aquela que, ao ser retirada do forno microondas, esteja muito quente, não é apropriada para Microondas.

EXCEPÇÕES:

Recipientes de barro vidrado contém muitas moléculas de água e desta forma aquecem bastante. Contudo podem ser utilizados em Microondas.

Em caso de dúvida contacte o fornecedor de louça e certifique-se de que é própria para Microondas.

## Tampas

A utilização de tampas de vidro, de plástico ou um filme de plástico é aconselhada porque:

1. Impede saída excessiva de vapores, principalmente em cozinhados longos;
2. Acelera o processo de aquecimento dos alimentos;
3. Impede que os alimentos sequem;
4. Impede que o aroma se perca.

As tampas deverão ter orifícios para impedir formação de pressão. O filme de plástico deverá ser perfurado.

Biberões, boiões de comida para bebé e outros recipientes similares deverão ser aquecidos sem tampa, caso contrário podem rebentar.

# Manutenção do Forno Microondas

## Limpeza

CERTIFIQUE-SE QUE A FICHA ESTÁ DESLIGADA DA TOMADA ANTES DE LIMPAR O FORNO MICROONDAS.

Não utilize produtos de limpeza abrasivos.

EXTERIOR

1. Limpe a superfície exterior com detergente neutro, água morna e seque com um pano húmido.
2. Evite que entre água nos orifícios de ventilação do forno microondas.

INTERIOR

1. Limpe as paredes do forno microondas após cada utilização com um pano húmido.
2. Evite que entre água nos orifícios da cavidade.
3. Se decorreu algum tempo após a última limpeza e a cavidade do forno microondas estiver suja, coloque um copo com água sobre a bandeja e ligue o forno microondas durante 4 minutos na potência máxima das Microondas. O vapor libertado amolecerá a sujidade que será facilmente limpa com um pano macio.
4. A bandeja pode lavar-se normalmente com detergente para a louça ou na máquina de lavar.

PORTA, JUNTA DA PORTA E FRENTE DO FORNO MICROONDAS

1. **Estas partes deverão estar sempre bem limpas, especialmente as superfícies de contacto entre a porta e a frente do forno microondas, para garantir boa vedação das Microondas.**
2. Utilize detergente neutro, água morna e seque com um pano macio.

## Substituição da Lâmpada

Em alguns modelos a lâmpada pode ser substituída pelo utilizador, dispondo para isso o forno microondas de uma tampa situada do seu lado esquerdo.

Para substituir a lâmpada proceda da seguinte forma:

1. Desligue o forno microondas da tomada de corrente;
2. Retire a tampa do compartimento da lâmpada;
3. Substitua a lâmpada por uma nova de 25 W;
4. Reponha a tampa.

**ATENÇÃO: nos modelos que não dispõem de tampa para substituição da lâmpada, esta operação terá que ser realizada pelo Serviço de Assistência Técnica porque são necessárias ferramentas especiais.**

# Serviço de Assistência Técnica (S.A.T.)

## Resolução de Problemas

As reparações ou intervenções efectuadas por pessoal não qualificado podem originar situações perigosas.

**Toda e qualquer reparação ou intervenção deve ser efectuada pelo fabricante, agentes autorizados ou técnicos qualificados.**

Se detectar alguma anomalia no forno microondas, e antes de contactar o S.A.T., efectue as seguintes verificações:

1. Verifique se a tomada à qual está ligado o forno microondas tem energia (ligue outro electrodoméstico a essa tomada e verifique se funciona).
2. Se a lâmpada do forno microondas acende mas os alimentos não aquecem, verifique se a porta está bem fechada (se a porta não fechar correctamente não serão produzidas microondas).

## Substituição do Cabo de Alimentação

Se o cabo de alimentação se danificar, deve ser substituído pelo fabricante, agentes autorizados ou técnicos qualificados para esta tarefa, de forma a evitar situações perigosas e porque são necessárias ferramentas especiais.

TXT-17-15-PR

## TEKA GROUP

| COUNTRY | CITY | COMPANY | CC | PHONE | FAX |
|---|---|---|---|---|---|
| Austria | Wien | KÜPPERSBUSCH GES.M.B.H. | 43 | 1 – 86680 - 0 | 1 – 86680-72 |
| Belgium | Zellik | B.V.B.A. KÜPPERSBUSCH S.P.R.L. | 32 | 2466 - 8740 | 2466 - 7687 |
| Chile | Santiago de Chile | TEKA CHILE S.A. | 56 | 2 – 273.19.45 | 2 – 273.10.88 |
| China | Shanghai | TEKA CHINA LTD. | 86 | 21 – 6236 - 2375 | 21 – 6236 - 2379 |
| Czech Republic | Brno | TEKA CZ, S.R.O. | 42 | 05 – 4921 - 0478 | 05 – 4921 - 0479 |
| France | Paris | TEKAFRANCE S.A.R.L. | 33 | 1 – 5836 - 4830 | 1 – 5836 - 4831 |
| Greece | Athens | TEKA HELLAS A.E. | 30 | 210 – 9760283 | 210 – 9712725 |
| Hungary | Budapest | TEKA HUNGARY KFT. | 36 | 1 – 354 – 21 - 10 | 1 – 354 – 21 – 15 |
| Indonesia | Jakarta | P.T. TEKA BUANA | 62 | 21 – 39052 - 74 | 21 – 39052 - 79 |
| Malaysia | Kuala Lumpur | TEKA KÜCHENTECHNIK (MALAYSIA) SDN. BHD. | 60 | 3 – 762.01.600 | 3 – 762.01.626 |
| Mexico | Mexico D.F. | TEKA MEXICANA S.A DE C.V. | 52 | 555-762.04.90 | 555-762.05.17 |
| Poland | Pruszków | TEKA POLSKA SP. ZO. O. | 48 | 22 – 738.32.80 | 22 – 738.32.89 |
| Portugal | Ilhavo | TEKA PORTUGUESA LTDA. | 351 | 234.32.95.00 | 234.32.54.57 |
| Russia | Moscow | TEKA RUS LLC | 7 | 095 – 737 - 4689 | 095 – 737 - 4690 |
| Singapore | Singapore | TEKA SINGAROPE PTE. LTD | 65 | 6 – 73 – 42415 | 6 – 73 - 46881 |
| Thailand | Bangkok | TEKA (THAILAND) CO. LTD. | 66 | 2 - 5164954 | 2 - 9021484 |
| The Netherlands | Zoetermeer | TEKA B.V. | 31 | 79 – 345.15.89 | 79 – 345.15.84 |
| Turkey | Istanbul | TEKA TEKNIK MUTFAK A. S. | 90 | 212 – 274.61.04 | 212 – 274.56.86 |
| U.K. | Abingdon | TEKA PRODUTS (UK) LTD.. | 44 | 1235 – 86.19.16 | 1235 – 83.51.07 |
| U.S.A. | Tampa | TEKA USA, INC. | 1 | 800 – 419-9344 | 813 – 228-8604 |
| Venezuela | Caracas | TEKA ANDINA, S.A. | 58 | 212 – 291.28.21 | 212 – 291.28.25 |




**TEKA Industrial, S. A.**
Cajo, 17
39011 SANTANDER (Spain)
Tel: 34 – 942 – 35 50 50
Fax: 34 – 942 – 34 76 94
http:// www.teka.net

**TEKA Küchentechnik GmbH**
Sechsheldener Str. 122
35708 Haiger (Germany)
Tel: 49 – 2771 – 8141 - 0
Fax: 49 – 2771 – 8141 – 10
http:// www.teka.net

Cód:1830256